

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR - MATRIZ

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES

**TESIS DE MAGÍSTER EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS CON
MENCIÓN EN NEGOCIOS INTERNACIONALES**

**BIOCOMERCIO Y COMERCIO JUSTO, UNA OPORTUNIDAD PARA
LA CREACIÓN DE UNA ASOCIACIÓN AGROEXPORTADORA PARA
LA COMUNIDAD CACAOTERA DE CHIPE-MINUAPE EN LA
PARROQUIA SAN CARLOS, CANTÓN QUEVEDO, PROVINCIA DE
LOS RÍOS**

ING. ALEXANDER ANALUISA

DIRECTOR: ING. RODRIGO SALTOS MOSQUERA, MBA

QUITO, 2013

DIRECTOR:

Ing. Rodrigo Saltos Mosquera, MBA.

INFORMANTES:

Ing. Mariano Merchán Fossati, MBA.

Dr. John Siguenza Barreno

DEDICATORIA

Dedicado a mi ángel, Mía Victoria, y a mis sobrinos, fuentes de inspiración, de amor y ternura, símbolos de unión familiar y de esperanza.

A mis padres, ejemplo de trabajo y constancia.

A mis hermanas, por su ayuda incondicional en los momentos más difíciles.

A Roxanna, por haberme dado ese rayo de esperanza y de alegría que mi vida necesitaba.

AGRADECIMIENTO

Agradecimiento especial Nora, porque siempre me ha brindado su ayuda en los momentos más difíciles, por ser más que una hermana, mis agradecimientos infinitos desde lo más profundo de mi corazón.

A mis padres por su confianza.

A Roxanna, por su compañía y su apoyo en todo momento.

A Jeremy por ser la luz de vida que en algún momento me faltó.

ÍNDICE

RESUMEN EJECUTIVO.....	xii
INTRODUCCIÓN.....	1
1 ACTUALIDAD DE LA COMUNIDAD.....	3
1.1 ÍNDICES SOCIO-ECONÓMICOS DE LA COMUNIDAD	3
1.1.1 Pobreza.....	3
1.1.2 Educación.....	3
1.1.3 Empleo	4
1.1.4 Realidad Comercializadora de la Comunidad	4
2 INVESTIGACIÓN DE MERCADOS.....	7
2.1 INTRODUCCIÓN DE LA OPORTUNIDAD	7
2.2 DETERMINACIÓN DE LA OPORTUNIDAD	8
2.3 OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN DE MERCADOS.....	9
2.3.1 Objetivo General.....	9
2.3.2 Objetivos Específicos	9
2.4 EL CACAO PARA EL ECUADOR	9
2.5 EL CACAO PARA LA UNIÓN EUROPEA	12
2.6 PRECIOS DEL CACAO	13
2.6.1 Tendencia de los Precios del Cacao en Grano	16
2.7 DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN DE MERCADOS	16
2.7.1 Variables para la Selección de Países	16
2.7.1.1 Principales Importadores de Cacao	17
2.7.1.2 Destinos del Cacao Ecuatoriano	19
2.7.1.3 Consumo de Cacao en la Unión Europea	22
2.7.1.4 Moliendas de Cacao.....	22
2.7.1.5 Barreras Arancelarias.....	23
2.7.1.6 Barreras No Arancelarias.....	24

2.8	SELECCIÓN DE PAÍSES.....	30
2.9	RESULTADO DEL ANÁLISIS SELECCIÓN DE PAÍSES.....	32
2.10	ANÁLISIS DEL ENTORNO ALEMANIA.....	32
2.10.1	Proveedores de cacao para Alemania	33
2.10.2	El Sector de la confitería en Alemania	34
2.10.3	Tamaño del Mercado	36
2.10.4	Tendencias del Mercado Alemán	36
3	PROCESO DE ASOCIATIVIDAD	39
3.1	LA ASOCIATIVIDAD	39
3.1.1	Definición de Asociatividad	39
3.1.2	Tipos de Asociatividad	40
3.1.2.1	Asociatividad Horizontal	40
3.1.2.2	Asociatividad Vertical	41
3.1.2.3	Asociatividad Gremial	41
3.1.2.4	Acceso a Mercados	42
3.1.2.5	Aumento de la Rentabilidad	42
3.1.2.6	Compartir Experiencias	42
3.1.2.7	Mejoras en la Posición Competitiva	42
3.1.2.8	Limitaciones de la Asociatividad	43
3.1.2.9	Carencia de Cultura de Cooperación inter-empresarial.....	43
3.1.2.10	La Mala Interpretación del concepto de asociatividad	43
3.1.2.11	Falta de Propagación de casos de éxito	43
3.1.2.12	Cooperación en las Políticas de Estado	43
3.2	PASOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA ASOCIATIVIDAD.....	44
3.2.1	Definir Objetivos	45
3.2.2	Identificación de un coordinador	45
3.2.3	Selección de Socios o Miembros	45
3.2.4	Designación de Representantes	46
3.2.5	Definición de Objetivos y Medidas Concretas en reuniones conjuntas	46
3.2.6	Elaboración del Plan de Acción.....	46
3.2.7	Elaboración de Estatutos Internos.....	47
3.2.8	Constitución Oficial de la Asociación	47

3.2.9	Implementación y Seguimiento	48
3.3	EJECUCIÓN DE LA ASOCIATIVIDAD EN LA COMUNIDAD DE CHIPE-MINUAPE	48
3.3.1	Objetivos	48
3.3.1.1	Objetivo General	48
3.3.1.2	Objetivos Específicos	48
3.3.2	Identificación de un coordinador	49
3.3.3	Selección de Socios o Miembros	49
3.3.4	Elaboración del Plan de Acción	50
3.3.4.1	Acciones para la Creación de la Asociación	50
3.3.4.2	Actividades en el Plano Nacional	51
3.3.4.3	Actividades en el Plano Internacional	51
3.3.4.4	Construcción de Bodega de Almacenamiento	51
3.3.4.5	Financiación y Presupuesto Provisional	52
3.3.5	Estructura Organizacional	52
3.3.5.1	Asamblea General	52
3.3.5.2	Junta Directiva	53
3.3.5.3	Director Ejecutivo	53
3.3.5.4	Presidente	53
3.3.6	Elaboración de Estatutos Internos	53
3.3.7	Constitución Oficial de la Asociación	53
3.3.8	Implementación y Seguimiento	54
4	PROCESO DE CERTIFICACIÓN	55
4.1	CERTIFICACIÓN ORGÁNICA	55
4.1.1	Concepto	55
4.1.2	Requisitos	56
4.1.3	Empresas Certificadoras	56
4.1.3.1	BCS ÖKO-Garantie	57
4.1.3.2	Corporación Ecuatoriana de Agricultores Biológicos (PROBIO)	57
4.1.3.3	Organic Crop Improvement Association (OCIA) International	57
4.1.3.4	Ecocert	58

4.1.3.5	Ceres Ecuador Cía. Ltda. filial de Ceres Alemania.....	58
4.1.4	Pasos para la obtención de la certificación orgánica	58
4.1.4.1	Exigencias de la UE para los productos orgánicos.....	59
4.1.4.2	Desarrollo del Plan de Sistema de Producción	
	Agrícola	62
4.1.4.3	Proceso de Certificación	65
4.1.5	Costos de la Certificación Orgánica	69
4.2	CERTIFICACIÓN DE COMERCIO JUSTO	69
4.2.1	Concepto	69
4.2.2	Prima en el precio	69
4.2.3	Requisitos.....	70
4.2.4	Pasos para la obtención de la Certificación FLO.....	70
4.2.4.1	Contacto FLO CERT	71
4.2.4.2	FLO-CERT Envía el Paquete de Solicitud	71
4.2.4.3	Envío de Petición Formal para la Certificación a FLO- CERT	71
4.2.4.4	FLO-CERT Evalúa la Solicitud.....	72
4.2.4.5	FLO-CERT Comunica el resultado de la evaluación de la solicitud.....	72
4.2.4.6	Auditoría Inicial y Certificación.....	72
4.2.4.7	Decisión Final de Certificación	73
4.2.4.8	Emisión del Certificado	73
4.2.5	Costos de la Certificación Orgánica	74
5	ANÁLISIS ECONÓMICO.....	75
5.1	LOCALIZACIÓN DEL CENTRO DE ACOPIO	75
5.2	ESTUDIO FINANCIERO	75
5.3	ANÁLISIS DE LA INVERSIÓN.....	77
6	PROCESO DE EXPORTACIÓN.....	81
6.1	DETALLE DE LA SITUACIÓN ACTUAL.....	81
6.2	IDENTIFICACIÓN DE NECESIDADES PARA LA EXPORTACIÓN	81
6.2.1	Procesos Estratégicos.....	82

6.2.2	Procesos Productivos	82
6.2.2.1	Instalaciones	82
6.2.2.2	Requerimientos de Calidad.....	83
6.2.2.3	Control de Calidad.....	83
6.2.2.4	Cadena de Valor y Proceso de Producción.....	84
6.3	PROCESO DETALLADO DE EXPORTACIÓN	88
6.3.1	Obtener la Calidad de Exportador	88
6.3.2	Acordar y Contratar la Exportación.....	89
6.3.2.1	Acordar el Incoterm.....	89
6.3.2.2	Realizar el Contrato de Compra-Venta Internacional	89
6.3.2.3	Seleccionar modo de transporte y logística	91
6.3.2.4	Determinar la Forma de Pago	92
6.3.2.5	Seguro de Transporte.....	92
6.3.2.6	Trámites, Procedimientos y Documentos Operativos	93
6.4	COSTOS DE EXPORTACIÓN	94
6.4.1	Costos de Logística.....	94
6.4.1.1	Visto Bueno en Web.....	94
6.4.1.2	Registro como Exportador.....	95
6.4.1.3	Costos Bancarios	95
6.4.1.4	Transporte de Contenedores de Planta a APG.....	95
6.4.1.5	Certificados.....	95
6.4.1.6	Seguro de Exportación.....	95
6.4.1.7	Faltas Reglamentarias.....	96
6.4.2	Costos de Autorizaciones Previas.....	96
6.4.2.1	Certificado de Origen	96
7	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	97
7.1	CONCLUSIONES.....	97
7.2	RECOMENDACIONES	98
	BIBLIOGRAFÍA	101
	ANEXOS	106

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Porcentaje de pobreza en la parroquia San Carlos	3
Tabla 2. Producción de cacao FLO en el mundo.....	13
Tabla 3. Precios Referenciales de Exportación	14
Tabla 4. Precios históricos y proyectados de cacao en grano.....	16
Tabla 5. Exportaciones de cacao por tipo.....	21
Tabla 6. Consumo de cacao per capita en la UE	22
Tabla 7. Moliendas de cacao en grano en la UE	23
Tabla 8. Barreras arancelarias Ad Valorem para el cacao.....	24
Tabla 9. Matriz de la selección de países	31
Tabla 10. Principales empresas de confitería en Alemania	35
Tabla 11. Facturación de los productos con contenido de cacao.....	35
Tabla 12. Indicadores de Comercio Justo en la Unión Europea.....	38
Tabla 13. Formato de actividades y su estructura	52
Tabla 14. Rubros para la conformación de la Asociación de Chipe-Minuape.....	76
Tabla 15. Costos de mantenimiento del cacaotal	78
Tabla 16. Utilidad con los precios y producciones actuales.....	79
Tabla 17. Proyecciones de precios y producciones de la asociación.....	79
Tabla 18. Flujo de Caja de la Asociación.....	79
Tabla 19. Efecto de la fermentación en los granos de cacao	86
Tabla 20. Diferencia entre granos de cacao fermentados y no fermentados	86
Tabla 21. Costos de Visto Bueno	94

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Cadena de valor del cacao en zonas rurales.....	5
Figura 2. El cacao y su representatividad	10
Figura 3 Cacao y las exportaciones tradicionales.....	11
Figura 4 Consumo de cacao FLO en el mundo	12
Figura 5 Diferencia de precios mínimos de cacao.....	15
Figura 6 Segmentación de mercados	17
Figura 7 Principales países importadores de cacao en grano en el mundo.....	18
Figura 8 Principales importadores de pasta de cacao en el mundo	18
Figura 9 Importaciones de polvo de cacao	19
Figura 10 Principales compradores del cacao en grano ecuatoriano.....	19
Figura 11 Principales compradores de pasta de cacao	20
Figura 12 Principales compradores de polvo de cacao.....	21
Figura 13. Principales proveedores de cacao para Alemania	33
Figura 14 Secuencia sugerida para la certificación	59
Figura 15 Cadena de Valor del Cacao	84

RESUMEN EJECUTIVO

El crecimiento de la conciencia social y ecológica ha permitido que se desarrollen nuevos mercados a los cuales los productores ecuatorianos pueden acceder mediante una adecuada organización, enfocando sus esfuerzos en obtener certificaciones que garanticen la calidad del producto.

Aprovechando estas tendencias se plantearon objetivos en el aspecto social, como: conocer la realidad de la comunidad. La investigación de mercados se enfocó en determinar el país al cual se comercializará el cacao en grano, determinar el volumen de exportación, e identificar el precio de exportación. En la parte organizacional se planteó determinar la mejor alternativa de asociación que permita congregar 16 productores de Chipe-Minuape. Así mismo, se establecieron los procedimientos para obtener las certificaciones ambientales y de comercio justo, acompañados de un análisis económico que justifique el proceso de certificación, y finalmente un proceso detallado de exportación.

En el desarrollo de la investigación de emplearon visitas y entrevistas a los productores, incluyendo autoridades como el presidente de la junta parroquial, que, sumados a la información proporcionada por los organismos consultados (nacionales e internacionales), permitieron concluir de mejor manera el proyecto de investigación.

Los resultados de la investigación confirmaron la baja productividad de los agricultores de la zona (8 qq/ha/año), sin embargo también se pudo establecer que es posible organizar a los 16 productores y exportar a Alemania, obteniendo mejores ingresos al certificar su producto con empresas extranjeras reconocidas en el país al cual se pretende exportar.

INTRODUCCIÓN

Según la literatura (Rosero J., 2002), el cacao es el producto de exportación más antiguo del Ecuador, durante la época colonial y luego durante la República, la economía de lo que hoy constituye el Ecuador ha estado fuertemente ligada a la producción del cacao.

Para el MAGAP (2011), la ventaja comparativa del Ecuador se basa en la calidad de su producto, pues es el primer proveedor de cacao fino y de aroma en el mundo, abarcando más del 50% de la producción mundial de esta variedad de cacao.

Aproximadamente el 60% de la producción se exporta en grano, el 35% constituye materia prima para la fabricación de semi-elaborados (torta, licor, pasta, manteca y polvo) y chocolates; el 5% se destina a industrias artesanales del país. Gracias a la característica de calidad del cacao nacional, por su sabor y aroma florales, el Ecuador tiene una clara ventaja competitiva en el mercado mundial (Anecacao, 2013).

Chipe-Minuape, es una comunidad de medianos recursos de la parroquia San Carlos del cantón Quevedo, provincia de Los Ríos, forma parte de un área privilegiada en biodiversidad y desarrollo agrario. Sus habitantes han heredado de generación en generación conocimientos acerca del manejo de cultivos y prácticas agrícolas.

“Chipe-Minuape cuenta con aproximadamente 40 familias dedicadas en su mayoría a la agricultura; entre ellas 16 familias se dedican a la producción de cacao, y venden el producto a intermediarios de la región. Sin embargo, la producción de cacao dentro de la comunidad es muy baja debido a la falta de mantenimiento de los cultivos y a la limitación en el acceso a tecnología para el desarrollo productivo de sus fincas (L. Lema comunicación persona, 2012).

En la comunidad no se han desarrollado microempresas y es aquí donde se identifica la oportunidad de crear una empresa agroexportadora, enfocada en la producción de granos

de cacao bajo los parámetros de biocomercio y comercio justo, aprovechando el movimiento dirigido a un comercio más responsable que según EFTA (1998), ha venido creciendo fuertemente en toda Europa desde principios de los 90's.

El comercio justo va de la mano con la responsabilidad social, y es un movimiento internacional en crecimiento que garantiza que los pequeños productores de los países consigan un trato justo, esto implica, un precio justo para sus productos, que cubra el costo de producción y garantice unos ingresos de supervivencia, así como contratos a largo plazo que proporcionen una seguridad real. (Comisión de las comunidades europeas, 2001)

1 ACTUALIDAD DE LA COMUNIDAD

El presente capítulo incluye un análisis de los índices sociales de San Carlos, parroquia en donde se encuentra ubicado la comunidad de Chipe-Minuape, así mismo se detalla la forma de comercialización actual de la comunidad.

1.1 ÍNDICES SOCIO-ECONÓMICOS DE LA COMUNIDAD

1.1.1 Pobreza

Según el Sistema Integrado de Indicadores Sociales del Ecuador (SIISE, 2012), la parroquia San Carlos entraría en la categoría de pobre debido a que sus indicadores reflejan que el 87.20% de la población es pobre debido a las necesidades básicas insatisfechas. En la tabla 1 se muestra los índices de pobreza.

Tabla 1. Porcentaje de pobreza en la parroquia San Carlos

POBREZA	Porcentaje
Extrema pobreza por necesidades básicas insatisfechas (NBI)	43.80 %
Pobreza por necesidades básicas insatisfechas (NBI)	87.20 %

Fuente: SIISE

1.1.2 Educación

En la parroquia San Carlos el 9.22% de las personas mayores de quince años son analfabetos (no saben leer ni escribir), mientras que el analfabetismo funcional¹ es de 18.03%. La escolaridad muestra un indicador de 7.9 años de estudio en promedio para la población, mientras que cerca del 9% de la parroquia tiene estudios superiores y el 30% ha completado la secundaria, siendo un índice alentador el de la primaria completa que presenta un 83,48% (SIISE, 2012).

¹ Según la UNESCO se define como analfabeto funcional a aquella persona mayor de 15 años que, más allá de que tenga la capacidad de leer y escribir, no ha cubierto al menos 4 años de educación básica o ha abandonado el sistema educativo

En la cobertura y el acceso a la educación, la tasa neta de asistencia en educación general básica de 5 a 14 años es de 91.31%, en tasa neta de asistencia en bachillerato presenta un 43.81% y apenas un 10.75% tasa neta de asistencia en educación superior (SIISE, 2012).

En la oferta del sistema educativo, el 7.35% del alumnado accede al sistema de educación privada y la mayoría, es decir un 92,65% están incorporados al sistema público (SIISE, 2012).

1.1.3 Empleo

En la parroquia San Carlos la tasa de participación laboral global es de 46,90%, en donde la población económicamente activa es de 3650 personas y 7786 en edad de trabajar (SIISE, 2012).

El trabajo infantil en la parroquia San Carlos indica que, el 25,09% de los niños entre 5 y 17 años se desarrollan en actividades laborales, y de este porcentaje el 3,78% trabajan y siguen sus estudios (SIISE, 2012).

1.1.4 Realidad Comercializadora de la Comunidad

Los niveles de analfabetismo y educación muestran una población educada, lo que podría facilitar el aprovechamiento de los recursos naturales de la región para desarrollar una cadena productiva que ayude al progreso de la parroquia.

Bernal y Gonzales (2011), indican que el clima y la situación geográfica de la región costa del país constituyen una grandiosa ventaja comparativa en la producción agrícola, sin embargo, sus habitantes no están capacitados para aprovechar esas ventajas y convertirse en grandes productores.

De acuerdo con la vocal de la junta parroquial de San Carlos Lourdes Lema (comunicación personal, 2013), “ comercializar el cacao de la zona es difícil, ya que a pesar de ser rica en este rubro, por su alta calidad, la comunidad no cuenta con apoyo ni recursos; así mismo la importancia relativa del agro cayó significativamente en: empleo, producción y exportaciones, en presupuesto, tecnología, investigación y en créditos, además que,

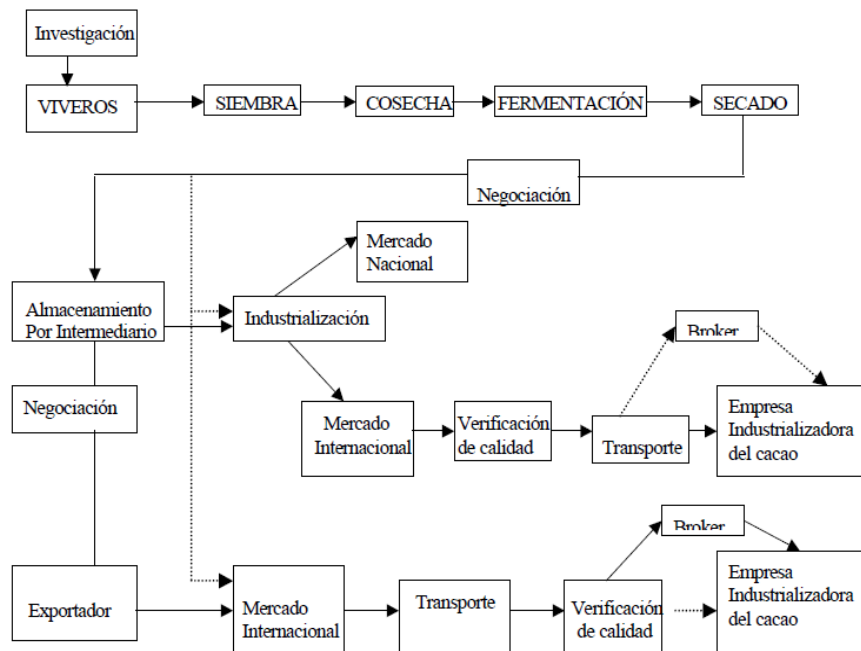
cosecha tras cosecha los agricultores deben hacer frente al serio problema de la intermediación”.

El proceso de comercialización de los cacaoteros de la zona se da de la siguiente manera:

De acuerdo a la Corporación de Promoción de Exportaciones e Inversiones (CORPEI,, 2011), la cosecha es realizada por la familia, en donde normalmente participan todos los integrantes, en la denominada “tarea”, donde cada miembro hace una actividad definida, la cumple y puede retirarse.

La cosecha es vendida a intermediarios locales, los cuales tienen dos opciones: procesarlas y exportarlas o venderlas a grandes empresa procesadoras de la materia prima, que luego de un proceso específico las exportan a los diferentes mercados. Las semillas de cacao son adquiridas directamente por las grandes sociedades alimentarias que lo elaboran hasta la obtención de cacao, chocolate en polvo y dulces (CORPEI, 2011).

Figura 1. Cadena de valor del cacao en zonas rurales.



Fuente: CORPEI

Según (CORPEI, 2011) aún se destaca o existe la presencia muy marcada de intermediarios en la cadena de valor, colocando a los productores en una completa

desventaja, ya que solo tienen importancia en la etapa de producción, siendo la comercialización una de sus grandes desventajas.

Este panorama es muy común en toda la zona cacaotera de la costa, excluyendo a Guayas, posiblemente porque los cacaoteros de esa zona han realizado convenios con las empresas exportadoras o las fincas ahora pertenecen a dichas empresas.

Veliz (2013) indica que en San Carlos los intermediarios siguen aprovechándose de los productores, pagando precios bajos por el quintal del cacao para exportación, principalmente porque los agricultores salen solos a vender el producto de su cosecha, sin tener las posibilidades de poseer una buena posición en la negociación, a pesar de las regulaciones gubernamentales existentes.

2 INVESTIGACIÓN DE MERCADOS

Este capítulo presenta los posibles mercados para la exportación del cacao en grano de la comunidad Chipe-Minuape, además de un análisis de las actuales tendencias de la demanda y la comercialización de este producto en la Unión Europea.

2.1 INTRODUCCIÓN DE LA OPORTUNIDAD

El cacao se produce, comercializa y consume en enormes cantidades en todo el mundo. Si bien la producción de cacao se sitúa en las regiones tropicales de países en vías de desarrollo, la mayoría del cacao se procesa y consume en los países desarrollados (Fairtrade, 2011, p.5).

Más de 30 países en vías de desarrollo producen cacao y 14 millones de personas dependen de este cultivo para subsistir. En algunos países de África Occidental y América Latina, la producción de cacao proporciona la mayoría de los ingresos de las familias. Por ejemplo, en Costa de Marfil y en Ghana el 90% de los agricultores tienen en la producción de cacao su principal fuente de ingresos (Fairtrade, 2011).

Aproximadamente el 90% del cacao mundial se produce y cosecha en pequeñas explotaciones familiares con parcelas de 5 hectáreas o menos. Solamente el 5% del cacao se produce en plantaciones superiores a las 40 hectáreas (Fairtrade, 2011).

Ecuador no solo produce el mejor cacao del mundo, catalogado así por muchos analistas, también es el país con mayor participación en el mercado mundial de cacao fino de aroma, con 63% de participación en las exportaciones (The International Cocoa Organization [ICCO], 2103).

La oportunidad del presente proyecto de investigación se basa en el desarrollo de un grupo de empresas, dentro de Europa, que de acuerdo a la CORPEI (2008) utilizan el cacao para

sus manufacturas, empero, se ven obligadas a importar esta materia prima al no existir ofertantes de granos de cacao en el mercado europeo.

Además, existe el interés de este mercado por granos de cacao que contengan características especiales que permitan obtener altos niveles de calidad (Centro Holandés de Promoción de Importaciones de Países en Desarrollo [CBI], 2009).

2.2 DETERMINACIÓN DE LA OPORTUNIDAD

La oportunidad para los exportadores de cacao se basa en ofrecer cacao fino de aroma con certificaciones dentro del mercado sostenible, a empresas europeas productoras de chocolate.

La industria chocolatera utiliza aproximadamente el 90% de la producción mundial de cacao, esta industria, es una de las más interesadas en obtener las mejores características del cacao como: aroma, sabor y propiedades nutricionales. La demanda de cacao de origen y de alta calidad es elevada; sin embargo, la Unión Europea mantiene un mayor interés en ciertos orígenes, siendo Ecuador uno de ellos (CBI, 2009).

De acuerdo a la CORPEI (2011), la producción cacaotera del Ecuador se está convirtiendo en uno de los más importantes blancos para los negocios de exportaciones, pues varias empresas chocolateras internacionales se han fijado en la calidad del cacao ecuatoriano, muchos exportadores destacan la importancia de este fruto y lo catalogan como un gran motivador económico para actividades relevantes, como son: el turismo, la industria, el comercio y la agricultura.

Las principales cualidades del cacao ecuatoriano son: su cualidad antioxidante, es muy beneficioso para el corazón, pues, si es consumido a diario y en pequeñas cantidades disminuye el riesgo de sufrir un ataque cardíaco, además, posee un gran efecto anticancerígeno, estimulador cerebral, antitusígeno y antidiarreico (CORPEI, 2008).

Otro punto importante de la oportunidad para los exportadores de cacao son las certificaciones; la demanda de productos sostenibles dentro de la Unión Europea está en constante crecimiento. Este mercado ofrece otros beneficios a los exportadores: mejores

precios y volúmenes (menores) que en el mercado convencional, lo que da oportunidad a pequeños productores de llegar a grandes mercados (CBI, 2009).

De acuerdo al Ministerio de Relaciones Exteriores Comercio e Integración (2009), se aprecia la evolución positiva del comercio justo del cacao, el cual, atraviesa un boom que no puede pasar desapercibido. Ligado a principios éticos y prácticas comerciales diferenciadas, el comercio justo de este producto representa una de las alternativas actuales más viables para que pequeños y medianos productores de países en desarrollo introduzcan sus bienes en el mercado internacional, recibiendo a cambio no solamente precios y primas óptimos, si no oportunidades para avances sociales, políticos y medioambientales.

2.3 OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN DE MERCADOS

2.3.1 Objetivo General

Definir el país de la Unión Europea más adecuado para la exportación de cacao en grano de la comunidad de Chipec - Minuape.

2.3.2 Objetivos Específicos

- Identificar el grado de aceptación del cacao en grano ecuatoriano en los mercados internacionales.
- Determinar el volumen de exportación de cacao ecuatoriano hacia la UE.
- Identificar el precio de exportación del cacao para la exportación.

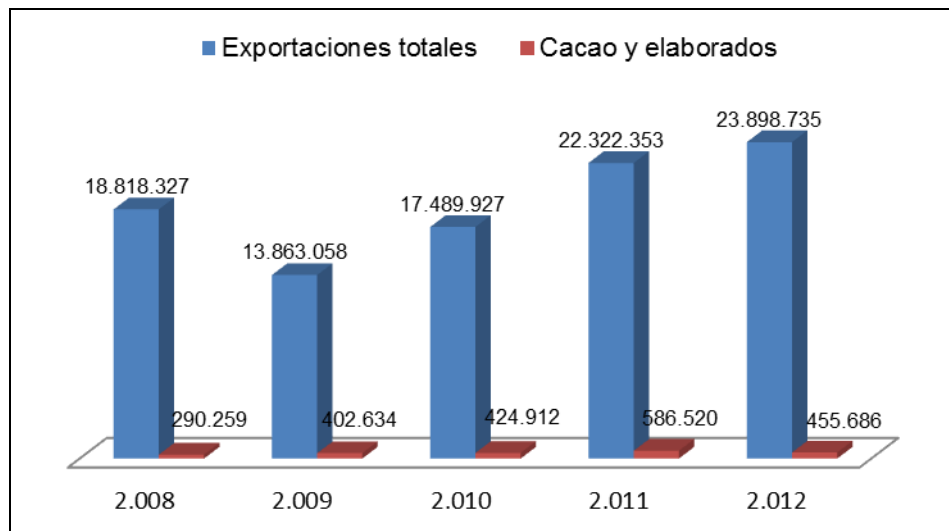
2.4 EL CACAO PARA EL ECUADOR

Para inicios del siglo XX, el Ecuador ocupa el primer lugar en la exportación mundial de cacao fino o de aroma y obtiene un conjunto de rentas diferenciales, gracias a una serie de condiciones naturales que le permitieron desde tempranas épocas especializarse en dicho cultivo (Crawford, 1980).

Crawford (1980), indica que, geográficamente, hay una diferencia radical entre los países productores y los países consumidores del cacao, por ejemplo, entre 1984 y 1985, los siete países con mayor cultivo de cacao contribuyeron con el 84 por ciento de la producción mundial pero solo representaron un modesto porcentaje del consumo mundial.

Las exportaciones de cacao y sus derivados representaron, en el 2012, el 2% de las exportaciones totales, con ingresos para el país de alrededor de 455 millones de dólares (Ver figura 2), siendo el mejor año el 2011, en donde hubo un buen precio y representó el 3% de las exportaciones totales, generando divisas por 586 millones de dólares para el país (Banco Central Del Ecuador [BCE], 2013).

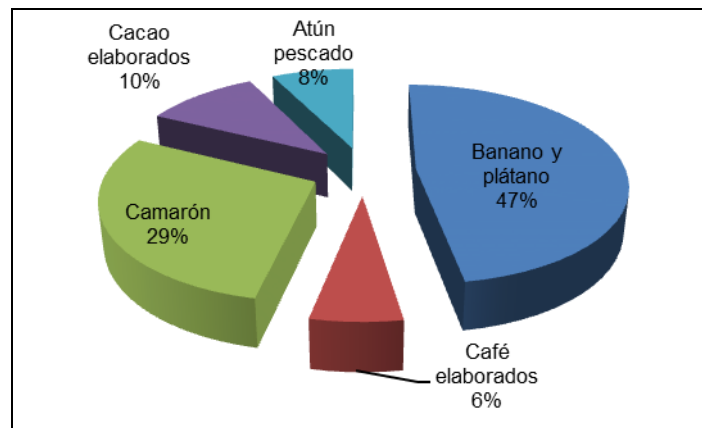
Figura 2. El cacao y su representatividad



Fuente: BCE

El cacao nacional fino o de aroma de Ecuador es único en su calidad y cualidad organoléptica, que está determinada y definida por características genéticas intrínsecas de la planta. Esto es un distintivo que tiene convencidos a los paladares más exigentes del planeta (Revista El Agro, 2012, p.15).

En el año 2012, el cacao fue el tercer producto de mayor exportación de los productos tradicionales (Ver figura 3), superando al café y al atún (BCE, 2013).

Figura 3. Cacao y las exportaciones tradicionales en el 2010

Fuente: BCE

De acuerdo a la investigación de la revista El Agro (2012, p15), Ecuador aporta el 62% de la producción mundial de cacao fino o de aroma, por lo tanto, es considerado un líder mundial, pues países consumidores en Europa, EE.UU. y Japón, lo utilizan como materia prima para la fabricación de chocolates finos y de alta calidad tipo gourmet. El cacao ecuatoriano actualmente contribuye con el 4,5% de la población económicamente activa, PEA, nacional y el 13.5% de la PEA agrícola.

En la última década, la producción de cacao alcanzó una tasa de crecimiento anual de 2,2 por ciento, comparado con 1,7 por ciento en la década anterior, esto debido a la estabilidad en el intercambio comercial del cacao a nivel mundial; en las últimas cuatro décadas ha evidenciado una consistente producción que ha sido equiparada por una firme demanda, especialmente de países desarrollados (Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones, 2010 [Proecuador], 2010).

Existen acciones gubernamentales encaminadas a la recuperación del sector cacaotero, cuyas finalidades están enfocadas en la renovación de cultivo, la regulación de precios, eliminación de la intermediación, políticas de acceso a créditos, demostrando la importancia que el sector tiene para el Ecuador (Revista El Agro, 2012, p. 5).

Bajo este contexto y para consolidar al Ecuador como productor del mejor cacao del mundo, el Gobierno Nacional a través del MAGAP ha decidido ampliar sus políticas de desarrollo, iniciando, el Proyecto de Reactivación del Cacao Nacional Fino de Aroma, en cuyas líneas de acción constan: reactivar al sector productor; promover la productividad,

rentabilidad e investigación; establecer estrategias para incrementar la producción y mantener la alta calidad para lograr la institucionalidad de la cadena de valor (Revista El Agro, 2012, p.15).

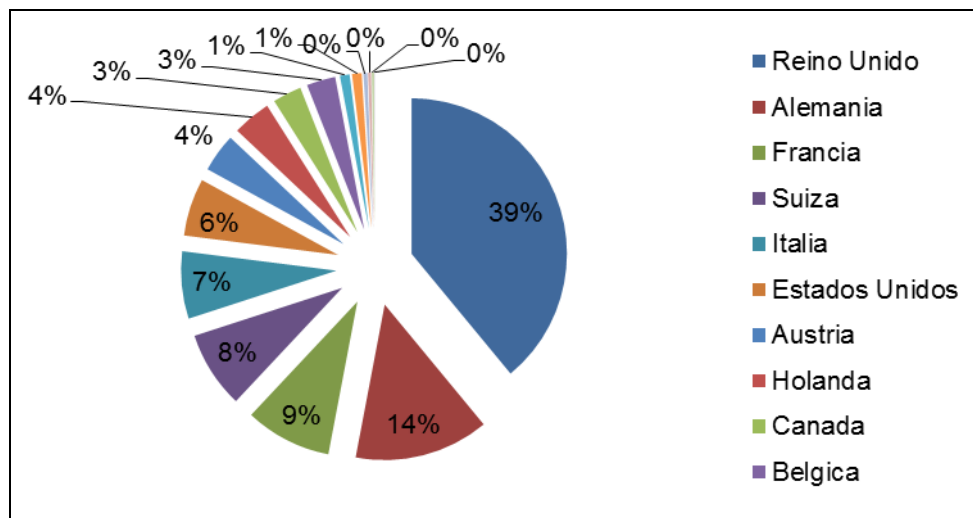
2.5 EL CACAO PARA LA UNIÓN EUROPEA

Según Albizu (2012), el chocolate es un producto muy popular y de gran consumo en Europa. Casi 40% de los suministros mundiales de granos de cacao están destinados a la Unión Europea.

La demanda industrial total de granos de cacao orgánicos y de comercio justo ronda entre las 25.000 a 30.000 toneladas anualmente, en su mayor parte en la UE y Estados Unidos de América. La UE representa, la mayor parte de esta demanda (Albizú, 2012).

Radi (2005) indica que, más del 90% de los importadores de productos orgánicos están en Europa (figura 4).

Figura 4. Consumo de cacao FLO en el mundo



Fuente: FLO

La producción de cacao fino o de aroma es de 173.000 TM proveniente de 17 países en Suramérica, América Central, Islas del Caribe y Sudeste asiático, siendo Ecuador líder en la producción mundial de cacao fino y de aroma con el 62%. (tabla 2) (Fairtrade, 2010).

Tabla 2. Producción de cacao FLO en el mundo

Países productores de cacao fino y de aroma	%
Ecuador	62%
Indonesia	10%
Papua N. Guinea	7%
Colombia	7%
Venezuela	6%
República Dominicana	3%
Trinidad y Tobago	2%
Otros Países	4%

Fuente FLO

En los últimos años, en Europa, se ha desarrollado una cultura de buena comida, al mismo tiempo, se ha existido una generación de jóvenes profesionales, entre 25 y 40 años, que ganan mucho más que el promedio de la población e identifican los alimentos de alta calidad y precio para un mejor estilo de vida (Radi, 2005).

Según Radi (2005), la preocupación por la salud de los consumidores, ha impulsado el consumo de productos con sellos de certificación internacional como lo es la orgánica, comercio justo y rainforest alliance, entre otras.

Los países de alto consumo de cacao de comercio justo, en los últimos años, han sido Inglaterra, Suiza, Italia, Alemania y Francia. El consumo de EE.UU. es muy bajo, porque muchos de los productos elaborados, como chocolate, vienen de los diferentes países de Europa (Radi, 2005).

2.6 PRECIOS DEL CACAO

Los precios internacionales del cacao responden a factores de oferta y de demanda, definidos en los dos principales mercados para el cacao, Londres y Nueva York (Organización de las Naciones Unidas para la alimentación y la Agricultura [FAO], 2007).

Solamente por su sabor el cacao ecuatoriano tiene un precio especial en la bolsa dependiendo de las calidades definidas por la ICCO.

- ASSPS Arriba superior summer plantation selecta.
- ASSS Arriba superior summer selecto.
- ASS Arriba superior selecto.
- ASN Arriba superior navidad.
- ASE Arriba superior épocational.

Precios referenciales de exportación de cacao en grano (tabla 3).

Tabla 3. Precios referenciales de exportación

TIPO	PRECIO x TM		
	2006	2012	2013
CCN51	1347	2352	1983
ASE	1522	2352	1983
ASS	1620	2481	2112
ASSS	1666	2551	2171
ASSPS	1750	2679	2280

Fuente: ANECACAO

Como se puede observar en la tabla 3, existe marcada diferencia entre el precio del cacao CCN51 y el cacao arriba, especialmente en la calidad ASSPS, pero dicha diferencia fue muy marcada en años anteriores como en el 2006, en donde la diferencias llegaron a ser de hasta el 30%, mientras que actualmente estas diferencias se sitúan entre en 14 y 15%.

Con una gran demanda de cacao arriba de alta calidad y el fuerte desarrollo de CCN51, con sus atributos especiales (pepas grandes, peso, entre otros), muchos participantes de la cadena han empezado a mezclar esta variedad con el nacional, con el fin de recibir mejores precios y ofrecer más producto (Radi, 2005).

Rebaza y Ramírez (2013) indican que los clientes internacionales muestran gran apertura en la negociación de precios de cacao, proveniente de asociaciones de pequeños productores que manejan el criterio de la no mezcla de variedades. De ahí la importancia de mantener la calidad sobre la calidad.

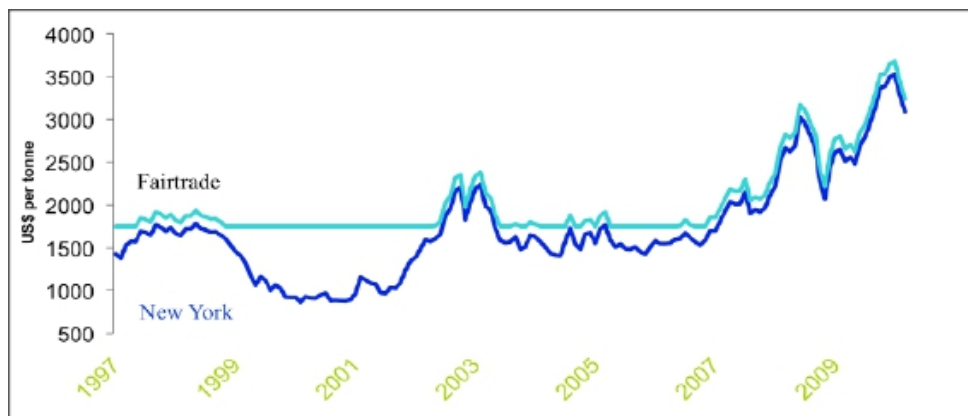
Para Bernal y Gonzáles (2011), el reconocimiento de las certificaciones crea un beneficio en el precio por producir un cacao de calidad, dicho reconocimiento se da a través de la certificación orgánica y de comercio justo. Estas dos certificaciones contribuyen a que los pequeños productores se vean beneficiados en la venta del cacao, reconociendo así la producción amigable con el medio ambiente y la responsabilidad social con los trabajadores.

Según Fairtrade (2010), se calcula que al tener certificación orgánica, un producto puede recibir un “premio” en el precio entre 20 y el 40%, e inclusive, hasta el 100%, comparado con el producto convencional.

Bernal y Gonzáles (2011), determinan que, para la certificación de comercio justo, los precios son definidos de acuerdo a los estándares de la FIO (Fairtrade International Organization), la misma determina que el premio es de USD 150 por tonelada (USD 6,80/qq) y en caso de contar con ambas certificaciones (comercio justo y orgánica) el premio corresponde a USD 200 por tonelada (USD 88,60/qq).

Uno de los principales beneficios de la certificación del cacao, es la fijación del precio mínimo que se debe pagar por el fruto. Esto permite una planificación y conocimiento sobre la situación futura en cuanto al precio. El siguiente gráfico muestra cómo los descensos en el precio del cacao tienen un límite con la certificación de comercio justo, mientras que en el caso contrario no existe un límite. (Fairtrade, 2010).

Figura 5. Diferencia de precios mínimos de cacao



Fuente: CEDECO²

² Corporación Educativa Para El Desarrollo Costarricense

2.6.1 Tendencia de los Precios del Cacao en Grano

Según la ICCO (2013), el cacao ha experimentado un alza constante en el precio, especialmente en los años 2010 y 2011, pero en la actualidad y de acuerdo al análisis realizado, a partir del 2011 el precio ha ido decayendo (ver tabla 4).

Tabla 4. Precios históricos y proyectados de cacao en grano

	Actual					Proyectado					
	1990	2000	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Cacao S/TM	1270	910	3130	2980	2390	2350	2320	2300	2290	2280	2270

Fuente: ICCO

2.7 DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN DE MERCADOS

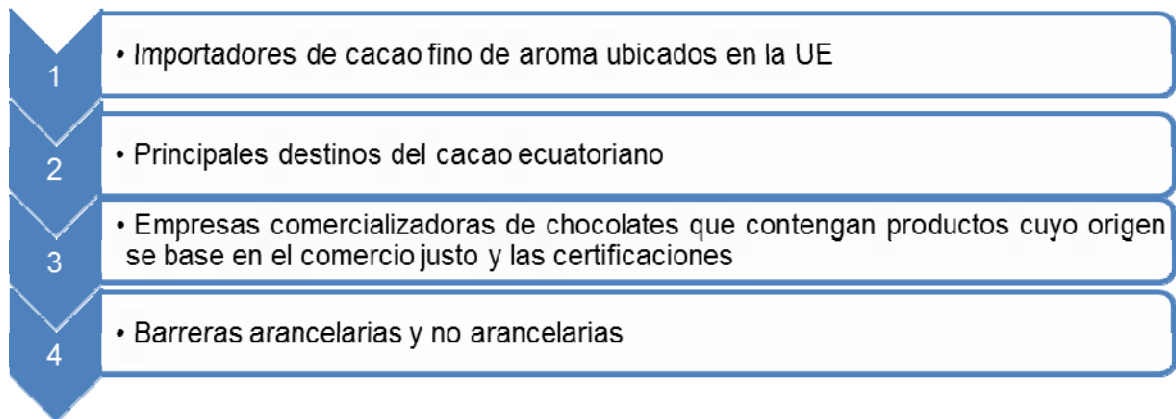
2.7.1 Variables para la Selección de Países

Para la selección de los mercados potenciales a los cuales se podría enfocar el producto procesado por parte de la comunidad de Chipeco-Minuape, se enfatizarán en las siguientes variables:

- Principales países importadores de cacao: se pueden identificar los países europeos que más consumen el producto. Analizaremos la comercialización del cacao en función de la demanda expresada en las cantidades importadas.
- Principales mercados de las exportaciones ecuatorianas de cacao: Esta información nos permitirá conocer cuáles son los países a los que ya se está exportando el producto, pudiendo de esta manera explotar los beneficios de una relación establecida.
- La demanda y consumo por parte de los países importadores: Es importante para conocer la tendencia a través del tiempo y el comportamiento por parte de los consumidores, además nos permite conocer el posible tamaño del mercado.

- Barreras arancelarias y políticas relacionadas a los productos agrícolas: La Unión Europea es un mercado muy exigente por lo tanto es importante conocer las restricciones y las facilidades, para establecer los mecanismos de cumplimiento a las exigencias solicitadas.

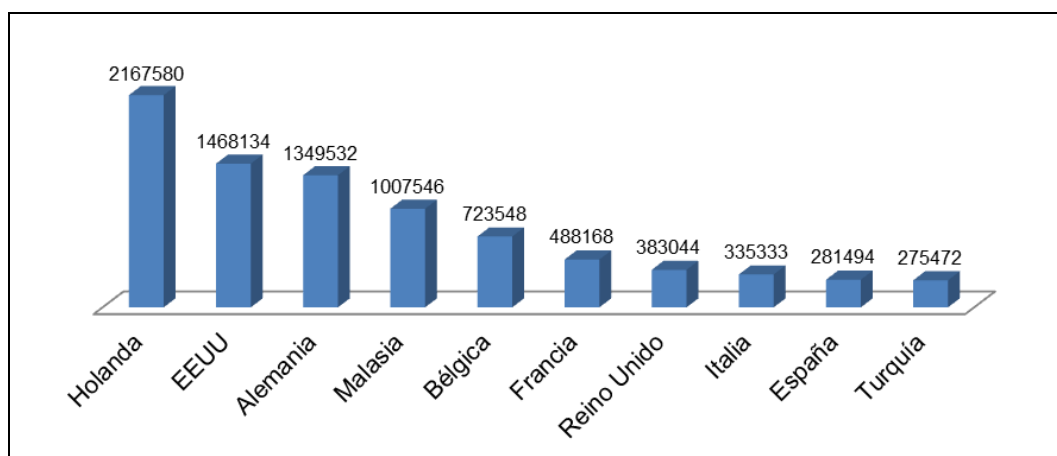
Figura 6. Segmentación de mercados



2.7.1.1 Principales Importadores de Cacao

La suma de las importaciones de los diez principales países que se abastecen de cacao en grano, entero o partido crudo o tostado para el año 2011 alcanzan el 80% de las importaciones del mundo (International Trade Centre [Trademap], 2013).

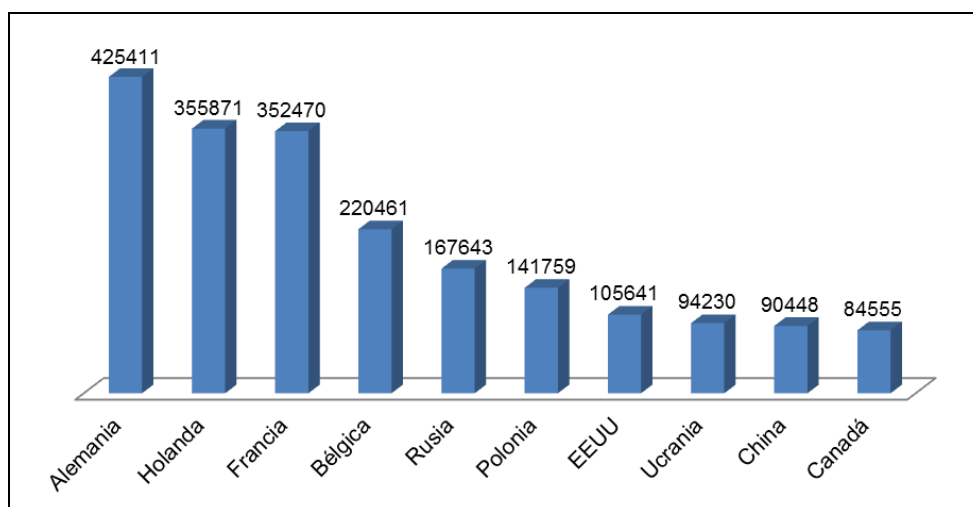
El principal importador de cacao en el mundo es Holanda con el 20% mientras que Estados Unidos de Norteamérica importa el 14%. Alemania es el tercer país en importancia con el 13% seguido de Malasia (9%), Bélgica (7%), Francia (5%), Reino Unido (4%), Italia (3%), España (3%) y Turquía (3%). (ver figura 7) (Trademap, 2013).

Figura 7. Principales países importadores de cacao en grano en el mundo en el 2011

Fuente: TRADEMAP

En lo que a importaciones de pasta de cacao sin desgrasar se refiere, Alemania es el principal importador con 16% de las importaciones mundiales, siendo Holanda en este sector el segundo país en grado de importancia con el 13%, seguidos de Francia (13%), Bélgica (8%), Rusia (6%), Polonia (5%), Estados Unidos de América (4%), Ucrania (3%), China (3%) y Canadá (3%) (Trademap, 2013).

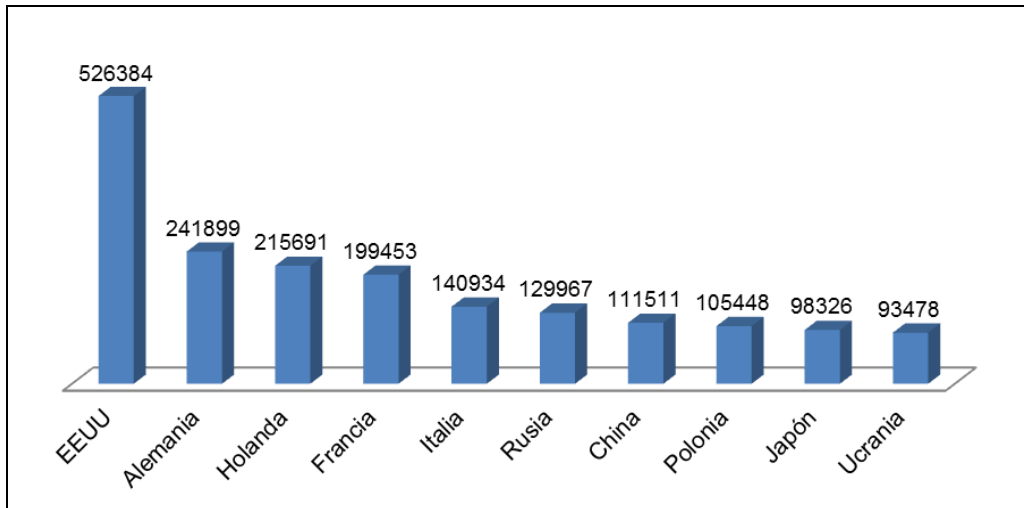
Como se observa en la figura 8, entre los diez principales importadores de este rubro suman el 75% de todas las importaciones mundiales, destacando que en este tipo de producto los Estados Unidos tienen una relevancia muy baja en comparación las importaciones de cacao en grano, rubro en el cual se haya en el segundo lugar de importancia. (Trademap, 2013).

Figura 8. Principales importadores de pasta de cacao en el mundo en el 2011

Fuente: TRADEMAP

Las importaciones de polvo de cacao sin azúcar presentan una uniformidad en los valores, destacando Estados Unidos que duplica los valores de Alemania que es el segundo importador de este producto (ver figura 9).

Figura 9. Importaciones de polvo de cacao en el 2011

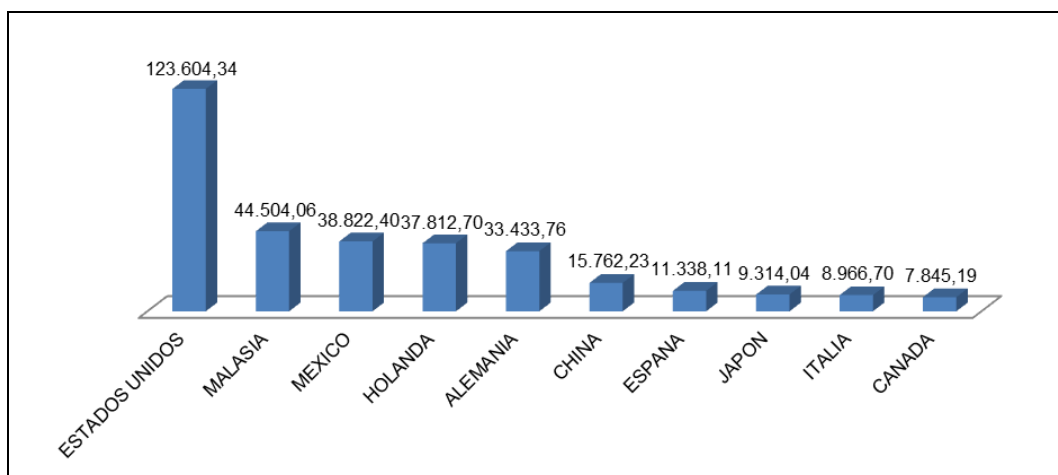


Fuente: TRADEMAP

2.7.1.2 Destinos del Cacao Ecuatoriano

Las exportaciones del cacao ecuatoriano para el año 2012 estuvieron distribuidas de la manera en que se indican en la figura 10:

Figura 10. Principales compradores del cacao en grano ecuatoriano en el 2012



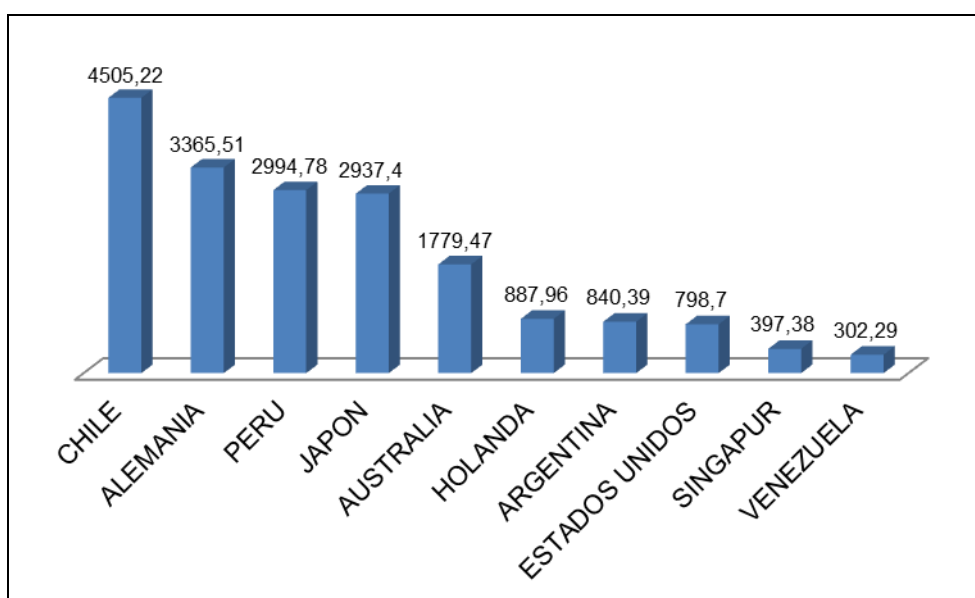
Fuente: BCE

Entre los diez principales países compradores del cacao ecuatoriano suman alrededor del 96% de todas las exportaciones hechas en el año 2012.

Estados Unidos es el principal comprador con el 36%, seguido de Malasia (13%), México (11%), Holanda (11%), Alemania (11%), China (5%), España (3%), Japón (3%), Italia (3%) y Canadá con el 2% de las exportaciones (BCE, 2013).

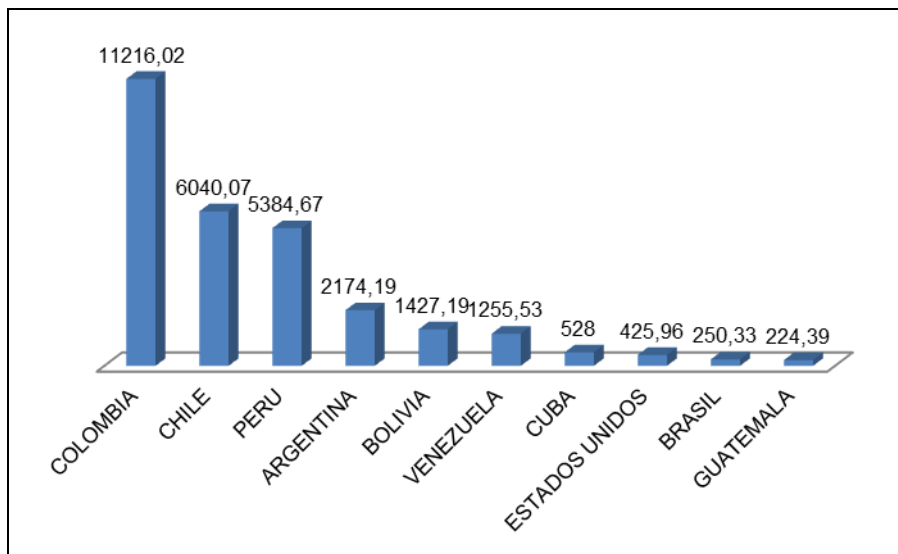
En la figura 11 se observa que en el 2012 las exportaciones de pasta de cacao sin desgrasar Chile fue el principal comprador con el 22% de las exportaciones, seguido de Alemania con el 17%, mientras que Perú y Japón (15%) se mantuvieron en iguales cantidades, Australia (9%), Holanda (4%), Argentina (4%) Estados Unidos (4%), Singapur (2%) y Venezuela (1%), completaron el cuadro de los diez principales compradores de pasta de cacao ecuatoriano, sumando entre todos ellos el 93% de las exportación totales de este tipo. (BCE, 2013).

Figura 11. Principales compradores de pasta de cacao en el 2012



Fuente: BCE

Las exportaciones de polvo de cacao sin azúcar estuvieron marcados por una gran tendencia de los países latinoamericanos entre los que se destacan: Colombia con el 38%, Chile con el 21%, Perú (18%), Argentina (7%), Bolivia (5%), Venezuela (4%), Cuba (2%), Estados Unidos (1%), Brasil (1%) y Guatemala (1%). (BCE, 2013) (ver figura 12).

Figura 12. Principales compradores de polvo de cacao

Fuente: BCE

Las exportaciones del cacao se caracterizan por una gran demanda de cacao en grano con diferencias muy marcadas (tabla 5)

Tabla 5. Exportaciones de cacao por tipo

SUBPARTIDA ANDINA	DESCRIPCIÓN	EXPORTACIONES	
		TOTALES (Miles de Dólares)	%
180100	cacao en grano, entero o partido, crudo o tostado	345640,55	87%
180310	pasta de cacao sin desgrasar	20230,73	5%
180500	Cacao en polvo sin adición de azúcar ni otro edulcorante	29455,91	7%
	TOTALES	395327,19	100%

Fuente: BCE

2.7.1.3 Consumo de Cacao en la Unión Europea

En la tabla 6 se observa que el primer consumidor per cápita de cacao en la UE es Bélgica mientras que el último de Lituania (CBI, 2009)

Tabla 6. Consumo de cacao per cápita en la UE

País	Consumo Per Cápita / Kg.	País	Consumo Per Cápita / Kg.
Bélgica	5,6	España	2,3
Estonia	4,8	Holanda	2,3
Francia	4,3	Letonia	2,3
Luxemburgo	4,1	República Checa	2,1
Austria	3,9	Eslovaquia	2
Alemania	3,8	Hungría	1,9
Dinamarca	3,7	Polonia	1,8
Reino Unido	3,6	Portugal	1,8
Irlanda	3,6	Italia	1,6
Eslovenia	3,1	Suecia	1,2
Finlandia	2,6	Romania	1
Malta	2,5	Bulgaria	0,9
Grecia	2,4	Lituania	0,9
Chipre	2,4	EU Total	3,3

Fuente: CBI

2.7.1.4 Moliendas de Cacao

La molienda es un proceso que persigue extraer jugos de diversos productos de la tierra como en este caso es el cacao, también se refiere a la pulverización y a la dispersión del material sólido, todos los procesos dependen del material a procesar y lo que se quiere obtener de dicho material (WIKIPEDIA, 2013).

Según la CBI (2009) el 33% de las moliendas de cacao en grano se concentran en los Países Bajos, (tabla 7). El promedio anual de moliendas se ve incrementado año a año.

Tabla 7. Moliendas de cacao en grano en la UE

País	2003 - 2004	2005 - 2006	2007 - 2008*	Variación Anual	% UE
Países Bajos	445	465	465	1,10%	33%
Alemania	225	307	385	14,40%	27%
Francia	150	155	165	2,40%	12%
Reino Unido	130	138	130	0,00%	9%
España	67	76	95	9,10%	7%
Italia	66	62	63	-1%	4%
Bélgica	50	50	50	0%	4%
Polonia	21	22	12	-13%	1%
Irlanda	10	17	12	5%	1%
Eslovaquia	10	10	9	-3%	1%
Austria	27	9	11	-20%	1%
Grecia	4	5	4	0%	0%
Dinamarca	0,2	10	8	152%	1%
Letonia	2	2	2	0%	0%
Lituania	5	1	1	-33%	0%
Estonia	0	0,1	0,1	n.a.	0%
Portugal	0,2	0,1	0,1	n.a.	0%
Rumania	1	0,1	0,1	n.a.	0%
Bulgaria	15	1378	1412	n.a.	
República Checa	1228,4	3520	3724	n.a.	
Total UE	3238	39%	38%	3,60%	
Mundo	38%			3,60%	

Fuente: CBI

2.7.1.5 Barreras Arancelarias

Faican (2011) indica que las barreras arancelarias son tarifas oficiales que se fijan y cobran a los importadores y exportadores en las aduanas de un país, por la entrada o salida de las mercancías.

Para la partida 180100 (cacao en grano) no existe un arancel ad valorem por parte de la Unión Europea, por el principio de “Nación Más Favorecida”³. En la tabla 8 se pueden observar las barreras arancelarias de algunos países.

³ Trata de reemplazar las fricciones y distorsiones características de las políticas (bilaterales) basadas en la fuerza por las garantías de un marco basado en normas, en el que el derecho a comerciar no depende de la influencia económica o política de los distintos participantes (Organización Mundial Del Comercio, 2013)

Tabla 8. Barreras arancelarias Ad Valorem para el cacao

País	Ad Valorem
Unión Europea	0%
Malasia	0%
Estados Unidos	0%
Singapur	0%
Canadá	0%
Suiza	0%

Fuente: TRADEMAP

2.7.1.6 Barreras No Arancelarias

De acuerdo al programa Apoyo a la Internacionalización de las Pymes de América Latina (AL INVEST, 2010:34) las barreras no arancelarias de la Unión Europea se basan en el cuidado con el medio ambiente y responsabilidad social a través de certificaciones, la salud y seguridad del consumidor.

Para el ingreso del producto al mercado, es necesario cumplir con la legislación de la Unión Europea; adicionalmente se podrían solicitar requisitos adicionales que no estén estipulados en la ley (AL INVEST, 2010).

A continuación se detallan las principales barreras no arancelarias de la Unión Europea:

Requisitos generales

Factura comercial

De acuerdo a la European Commission (2011), la factura comercial es un documento o prueba de la transacción entre el exportador y el importador. El exportador la expide al importador para el cobro de las mercancías cuando éstas se han puesto a disposición del importador.

Aunque incluye algunos datos que son específicos de las operaciones de importación y exportación, es parecida a una factura corriente de venta. En general, se incluyen los siguientes datos mínimos:

- Identificación del exportador y el importador (nombre y dirección).
- Fecha de expedición.
- Número de factura.
- Descripción de las mercancías (denominación, calidad, etc.).
- Unidad de medida.
- Cantidad de mercancías.
- Valor unitario.
- Valor total.
- Valor facturado total y moneda de pago. Debe indicarse la cantidad equivalente en una moneda libremente convertible a euros o a otra moneda de curso legal.
- Condiciones de pago (modo y fecha de pago, descuentos, etc.).
- Condiciones de entrega según el correspondiente Incoterm.
- Medio de transporte.

No se exige un formato específico. La factura comercial debe expedirla el exportador según la práctica comercial habitual y debe presentarse el original y al menos una copia. Puede presentarse en cualquier idioma, pero se recomienda una traducción al inglés. (European Comission, 2011)

Documentos de transporte

En función de los medios de transporte utilizados, para despachar las mercancías es necesario cumplimentar los siguientes documentos, debiendo presentarlos a las autoridades aduaneras del estado miembro de la Unión Europea donde se realiza la importación:

- Conocimiento de embarque B/L (marítimo).
- Conocimiento de embarque FIATA.
- Carta de porte por carretera (CMR).
- Conocimiento aéreo (AWB).
- Carta de porte por ferrocarril (CIM).
- Cuaderno ATA.
- Cuaderno TIR.
- Conocimiento de embarque (marítimo).

Lista de carga

La lista de carga (P/L) es un documento comercial que se adjunta a la factura comercial y los documentos de transporte. Facilita información sobre los artículos importados y las particularidades de cada bulto (peso, dimensiones, instrucciones de manipulación, etc.).

Es necesaria para el despacho de aduana y tiene el valor de inventario de la mercancía entrante.

Generalmente incluye los siguientes datos:

- Datos del exportador, el importador y la empresa de transporte.
- Fecha de expedición.
- Número de la factura de transporte.
- Tipo de embalaje (bidón, jaula, cartón, caja, tonel, bolsa, etc.).
- Número de bultos.
- Contenido de cada bulto (descripción de las mercancías y número de artículos en cada bulto).
- Marcas y numeración.
- Peso neto, peso bruto y dimensiones de los bultos.

No se exige un formato específico. La lista de bultos debe ser confeccionada por el exportador según la práctica comercial habitual, debiendo presentarse el original y al menos una copia. En general no es necesario que vaya firmada pero, en la práctica, tanto el original como la copia se suelen firmar. Puede presentarse en cualquier lengua, pero se recomienda una traducción al inglés.

Declaración del valor en aduana

La declaración del valor en aduana es un documento que debe presentarse a las autoridades aduaneras cuando el valor de las mercancías importadas excede de 10 000 euros. Debe cumplimentarse en el impreso DV 1, cuyo modelo figura en el anexo 1, que establece disposiciones de aplicación del Código Aduanero Comunitario, y debe presentarse junto con el Documento único Administrativo (DUA).

La finalidad principal de este requisito es establecer el valor de la transacción para fijar el valor en aduana (base imponible) sobre el que se aplican los derechos arancelarios.

El valor en aduana corresponde al valor de las mercancías, incluidos todos los costes (por ejemplo valor en factura, transporte y seguro), hasta el primer punto de entrada en la Unión Europea. Para establecer el valor en aduana se utiliza habitualmente el valor de transacción (precio pagado o por pagar por las mercancías importadas).

En algunos casos el valor de transacción de las mercancías importadas puede estar sujeto a un ajuste que implique incrementos o deducciones. Por ejemplo:

- Pueden añadirse al precio, comisiones o cánones.
- Debe deducirse el transporte interno (desde el punto de entrada hasta el destino final en el territorio aduanero comunitario).

Las autoridades aduaneras pueden dispensar total o parcialmente de presentar la declaración del valor en aduana cuando:

- El valor en aduana de las mercancías importadas no sea superior a 10 000 euros por envío, siempre que no se trate de envíos fraccionados o múltiples expedidos por un mismo remitente al mismo destinatario,
- Se trate de importaciones que no tengan carácter comercial, o
- La presentación de los elementos de que se trate no sea necesaria para la aplicación del Arancel Aduanero de las Comunidades Europeas o cuando los derechos de aduana establecidos en el arancel no deban percibirse por la aplicación de una normativa aduanera específica.

Seguro de transporte

El seguro es un contrato por el cual se indemniza al asegurado en caso de daños causados por un riesgo cubierto en la póliza. El seguro de transporte es de suma importancia,

porque, las mercancías están expuestas a riesgos comunes durante su manipulación, carga y transporte, pero también a riesgos menos frecuentes como disturbios, huelgas o actos de terrorismo.

El seguro de transporte de mercancías es distinto del seguro de responsabilidad civil del transportista. En el contrato de seguro de transporte se dejan a discreción del titular los riesgos cubiertos, la compensación o la indemnización. El seguro de responsabilidad del transportista, en cambio, está regulado por otras disposiciones. En función del medio de transporte, la indemnización viene limitada por el peso y el valor de la mercancía, y sólo entra en juego cuando el transportista no sea responsable del siniestro.

Al efectuar el despacho de aduana, el justificante del seguro sólo se exige cuando en la factura comercial no aparecen los datos de la prima pagada para asegurar la mercancía.

El alcance normal de la responsabilidad del transportista está establecido en los convenios internacionales.

Declaración aduanera única

Todas las mercancías importadas en la Unión Europea (UE) deben declararse a las autoridades aduaneras del estado, miembro de que se trate mediante el Documento único Administrativo (DUA), que es el documento común para efectuar la declaración de importación en todos los estados miembros.

La declaración debe cumplimentarse en una de las lenguas oficiales de la UE aceptada por las autoridades aduaneras del estado miembro en el que se lleven a cabo las formalidades.

El DUA puede presentarse de las siguientes maneras:

- A través de un sistema informatizado conectado a las autoridades aduaneras, o
- En las oficinas de aduanas designadas.

Los principales datos que deben declararse son los siguientes:

- Identificación de los participantes en la operación (importador, exportador, representante, etc.).
- Destino aduanero (despacho a libre práctica, despacho a consumo, importación temporal, tránsito, etc.).
- Datos de identificación de las mercancías (código TARIC, peso, unidades), localización y embalaje.
- Datos de los medios de transporte.
- País de origen, país de exportación y país de destino.
- Información comercial y financiera (incoterms, valor facturado, moneda de facturación, tipo de cambio, seguro, etc.).
- Lista de documentos asociados al DUA (licencias de importación, certificados de inspección, documento de origen, documento de transporte, factura comercial, etc.).
- Declaración y modo de pago de los impuestos a la importación (derechos arancelarios, IVA, impuestos especiales, etc.).

El DUA consta de ocho ejemplares. El operador debe cumplimentar todas o una parte de las hojas en función del tipo de operación.

En las importaciones se utilizan en general tres ejemplares: uno queda en poder de las autoridades del estado miembro en el que se formalizan los trámites de entrada, el segundo va al estado miembro de destino a efectos estadísticos y el tercero se entrega al destinatario una vez sellado por la autoridad aduanera.

Documentos asociados al DUA.

Según la operación y el carácter de las mercancías importadas, deben presentarse con el DUA algunos documentos. Los más importantes son:

- Prueba de origen, normalmente utilizada para aplicar preferencias arancelarias.
- Certificado de la naturaleza específica del producto.
- Documento de transporte.
- Factura comercial.
- Declaración del valor en aduana.
- Certificados de inspección (sanitaria, veterinaria y fitosanitaria).
- Licencias de importación.
- Documento de vigilancia de la Comunidad Europea.
- Certificado CITES.
- Documentos que justifiquen la solicitud de inclusión en un contingente arancelario.
- Documentos requeridos a efectos de los impuestos especiales.
- Documentos que justifiquen una solicitud de exención del IVA.

Requisitos Específicos

- Controles Sanitarios de los productos alimenticios de origen no animal EU/D.
- Etiquetado de productos alimenticios EU/DE.
- Productos de producción ecológica.

2.8 SELECCIÓN DE PAÍSES

Según los datos de la Corpei (2011), Ecuador es el principal exportador de cacao fino y de aroma al abastecer más del 63% de la producción mundial: los principales destinos del cacao en grano en el 2012 fueron: Estados Unidos, Alemania, Países Bajos, México, Bélgica, España, Colombia, entre otros.

Las formas en las cuales se exporta el cacao son: cacao en grano, cacao en polvo, pasta de cacao sin desgrasar, manteca grasa y aceite de cacao, torta de cacao, chocolate, cáscara, películas y demás residuos de cacao (Albizú, 2012).

De acuerdo a los datos analizados tanto de importaciones de cacao por parte de la Unión Europea como por los destinos de las exportaciones del cacao ecuatoriano, agregando el consumo per cápita y la tendencia de los mercados europeos hacia una responsabilidad de producción más equitativa y con proyecciones al cuidado del medio ambiente, los países a ser considerados para el análisis serán: Alemania, Países Bajos, Bélgica, Reino Unido, Italia y España, de este análisis se escogerá uno como mercado principal y otro como mercado alternativo como destinos de la producción del cacao de la población de Chipe-Minuape.

Tabla 9. Matriz de la selección de países

VARIABLE	PESO	Alemania		Países Bajos	
		Cal.	Total	Cal.	Total
Principal Importador de Cacao	0,25	3	0,75	3	0,75
Destinos de las exportaciones ecuatorianas	0,15	2,5	0,38	3	0,45
Consumo per/cápita	0,2	2	0,4	1	0,2
Molienda de cacao	0,2	3	0,6	3	0,6
Barreras arancelarias	0,2	3	0,6	3	0,6
TOTAL	1	2,8		2,6	

VARIABLE	PESO	Bélgica		Reino Unido	
		Cal.	Total	Cal.	Total
Principal Importador de Cacao	0,25	2	0,5	2	0,5
Destinos de las exportaciones ecuatorianas	0,15	2	0,3	1	0,15
Consumo per/cápita	0,2	3	0,6	2	0,4
Molienda de cacao	0,2	1	0,2	2	0,4
Barreras arancelarias	0,2	3	0,6	3	0,6
TOTAL	1	2,2		2,05	

VARIABLE	PESO	Italia		España	
		Cal.	Total	Cal.	Total
Principal Importador de Cacao	0,25	1	0,25	1	0,25
Destinos de las exportaciones ecuatorianas	0,15	1	0,15	1	0,15
Consumo per/cápita	0,2	1	0,2	2	0,4
Molienda de cacao	0,2	2	0,4	2	0,4
Barreras arancelarias	0,2	3	0,6	3	0,6
TOTAL	1	1,6		1,8	

2.9 RESULTADO DEL ANÁLISIS SELECCIÓN DE PAÍSES

De acuerdo a la matriz realizada y a los resultados obtenidos podemos determinar que Alemania es el país que presenta factores favorables para la exportación del cacao ecuatoriano. El consumo per cápita en Alemania es el indicador que menos le favorece ya que su valor está por debajo de países como Bélgica, sin embargo, es uno de los principales destinos de las exportaciones de cacao.

El segundo lugar se ubica Holanda, considerado el puerto de la Unión Europea, el cual, ocupa un lugar muy importante como destino de las exportaciones ecuatorianas, por encima de Alemania, sin embargo, hay que considerar que gran parte de las exportaciones de la UE pasan por este importante puerto, por lo que un porcentaje de estas exportaciones serán re direccionadas hacia otros países de la comunidad europea.

En conclusión el país objetivo para iniciar una empresa agroexportadora será Alemania y como un mercado alternativo está Holanda.

2.10 ANÁLISIS DEL ENTORNO ALEMANIA

En el informe de Proecuador (2010: 8), Alemania es considerada como la mayor economía de Europa y es la segunda nación más poblada (después de Rusia), y miembro clave de las organizaciones económicas, políticas y de defensa del continente.

Alemania tiene una población estimada de 81,471,834 habitantes, ocupando el número 16 como país más poblado en comparación al mundo, siendo las ciudades con más habitantes Berlín (capital) 3'438.000; Hamburgo 1'786.000; Munich 1'349.000 y Colonia con 1'001.000 personas (Proecuador, 2010: 8).

La moneda de circulación en Alemania como parte de la Unión Europea es el Euro, cuya cotización al mes de marzo del 2013 es de € 1 igual a USD 1.28.

Alemania es uno de los principales países importadores de cacao a nivel mundial, ocupa el tercer lugar después de los Países Bajos, Malasia y Estados Unidos. En el año 2011 sus

importaciones de cacao representaron el 13% de la demanda mundial de cacao (Trademap, 2013).

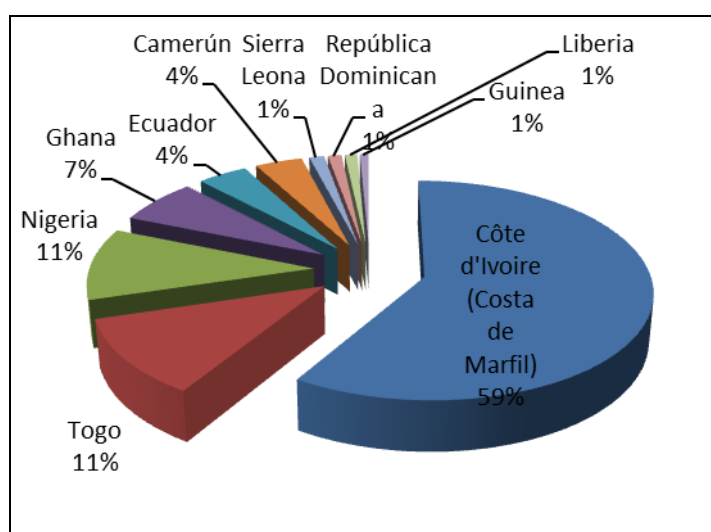
De acuerdo a los datos estadísticos del Banco Central del Ecuador (2013), Alemania ocupa el quinto lugar como destino principal de exportación dentro de la Unión Europea.

2.10.1 Proveedores de cacao para Alemania

Los principales proveedores de cacao en grano para Alemania son: Costa de Marfil, país predominante, acaparando aproximadamente el 60% de las importaciones de cacao en grano con un total de 249.451 toneladas en el año 2011, seguido de Togo con 45101 toneladas, Nigeria con 43977, Ghana con 26807 toneladas y Ecuador aparece en el quinto lugar con 15220 toneladas, con una particularidad muy importante a ser tomada en cuenta, y es que el precio por tonelada es mejor apreciado que el de los productos provenientes de África, muy particularmente por la calidad del cacao ecuatoriano (Trademap, 2013).

En promedio en el año 2011, el precio que Alemania pagó por tonelada de cacao proveniente de África fue de \$3.246 mientras que el cacao proveniente de Ecuador fue pagado a \$3.515 la tonelada, representando una diferencia de un 8% con relación al precio (BCE, 2013).

Figura 13. Principales proveedores de cacao para Alemania



Fuente: TRADEMAP

Como lo indica la figura 13, Ecuador ocupa el quinto lugar entre los mayores proveedores, siendo el mayor exportador fuera de África y esta posición la ha mantenido con mínimas variaciones por varios años.

Debido a la creciente importancia en el mercado de elaboración de chocolate con alto contenido de cacao, el Ecuador se encuentra en mejor posición de ampliar su presencia en el mercado internacional y alemán en el futuro inmediato por la calidad de su producción (Wright & McCrea, 2007).

2.10.2 El Sector de la confitería en Alemania

Según la consultora SymphonyIRI Group, la facturación en el sector de dulces y snacks salados en el comercio minorista organizado alemán ha alcanzado 10.938 millones de euros en el 2012; esta evolución representa un incremento del 3,3% en relación al ejercicio anterior. En lo que respecta al comportamiento del segmento en unidades de peso, el comportamiento ha sido ligeramente negativo, contabilizándose 1.589 millones de toneladas, un 0,6% menos que en 2011.

Según los datos analizados por la Germany Trade & Invest (2012), todas las categorías de productos han presentado crecimiento en sus niveles de ventas: las referencias de pastelería y bollería industrial han repuntado un 4,7% (3.720 millones de euros), la confitería de cacao ha crecido un 3,4% (4.807 millones), mientras que los productos de confitería de azúcar han experimentado un alza del 2%, para situarse en 1.688 millones de euros.

Las importaciones germanas se han estabilizado tras un periodo de crecimiento, alcanzando un total de 3.670 millones de euros durante el pasado curso (0%) y 1,15 millones de toneladas (+0,3%). De esta manera, el 25% de las ventas en el comercio minorista organizado en Alemania para confitería de azúcar y cacao, así como pastelería industrial y snacks salados, corresponde a productos de importación (Germany Trade & Invest, 2012).

La tabla 10 muestra las empresas alemanas en el sector de confitería.

Tabla 10. Principales empresas de confitería en Alemania

Posición	Empresa
1	Ferrero
2	Storck
3	Masterfoods
4	Wrigley
5	Ritter
6	Kraft Foods
7	Haribo
8	Lindt & Spruengly
9	Bahlsen
10	Procter & Gamble
11	Intersnack
12	Chupa Chups Van Melle
13	Griesson de Beukelaer
14	Nestle
15	Schwartauer

Fuente: ICEX

El producto que predomina en la confitería a base de cacao son las tabletas de chocolate, En el 2004, la facturación de este fue de 543 millones de euros, con un crecimiento del 11.1% con respecto al año anterior. Por el lado de los bombones, la facturación fue de 536 millones euros, representando un incremento del 8.7% comparado con el 2003 (Instituto Español de Comercio Exterior [ICEX], 2005).

Tabla 11. Facturación de los productos con contenido de cacao

Producto	Facturación en millones de euros (€)	Variación respecto a 2003
Chocolate en tabletas	543	11,10%
Bombones	536	8,70%
barritas de Chocolate	450	6,90%
Snacks de Chocolate	58	14,90%
Otros artículos de confitería	118	-3%
Total	1705	8,9

Fuente: ICEX

2.10.3 Tamaño del Mercado

En Alemania existen varias empresas dedicadas a la fabricación de chocolate y otros productos de confitería en donde el principal ingrediente es el cacao en grano.

En la Asociación de Industria de Confección Alemana (BDSI) existen 72 miembros, lo que representa un tamaño de mercado significativo en el país ya que son empresas que buscan la calidad de sus ingredientes para un producto terminado de calidad (Ver anexo 2).

2.10.4 Tendencias del Mercado Alemán

Actualmente el consumidor alemán percibe a los dulces como un “pequeño placer”; busca en los productos que adquiere la variedad y nivel alto de elaboración (ICEX, 2010).

Según la consultora SymphonyIRIGroup, la facturación en el sector de productos del dulce y de snacks salados en el comercio minorista organizado alemán ha alcanzado en el 2012 un total de 10.938 millones de euros; esta evolución representa un 3,3% de incremento con respecto al año anterior. En lo que respecta al comportamiento de este sector expresado en unidades de peso, la evolución ha sido ligeramente negativa: 1.589 millones de toneladas, un 0,6% menos que en 2011 (ICEX, 2013).

Adicional, los consumidores alemanes, al igual que muchos otros de la UE, desde hace algún tiempo han demostrado una tendencia hacia consumir bienes producidos bajo estándares de calidad que garanticen no solo inocuidad sanitaria, sino que ofrezcan condiciones sociales justas a quienes los producen, además de que este proceso no implique daños al medio ambiente, o al menos los minimice cuanto más se pueda (ICEX, 2010).

De esta forma las tendencias de consumo en Alemania muestran una marcada preferencia a mercancías producidas dentro de este marco de conciencia social; tendencia que es claramente detectable cuando se analizan las prometedoras cifras de estos productos “Fair Trade” (ICEX, 2010).

Así en el año 2010, el total de productos de comercio justo que se vendieron en la República Federal Alemana sumaron los 340 millones de euros, lo cual significó un 27% más que el año anterior⁴, siendo 3/4 de ellos certificados como productos orgánicos también. Más aún se esperan crecimientos de dos cifras para los próximos 7 años, según lo anunciado por el Director Ejecutivo de la Asociación (Heinz Fuchs) en mayo de 2011 en la ciudad de Bonn (ICEX, 2010).

Según una encuesta del Ministerio Federal Alemán de Cooperación Económica y Desarrollo (BMZ), llevada a cabo en el contexto del foro de Fair Trade en 2009 encontró que aproximadamente el 44% de la población Alemana consume productos marcados como FAIR TRADE. Además, la encuesta indica que 8.5% de la población Alemana compra este tipo de productos regularmente (al menos una vez por mes). Lo que ha obligado a muchas cadenas de supermercados a adaptarse a esta tendencia, ofreciendo entre su rango de productos, los de comercio justo (ICEX, 2010).

Proecuador (2012), puntualiza que hace pocos años atrás, los productos de comercio justo solo eran exhibidos en tiendas especializadas, mas no en tiendas de consumo masivo. Lo que demuestra el reconocimiento de la marca “FAIR TRADE DEUTSCHLAND” y lo comprometido que están los alemanes por causas sociales que mitiguen la pobreza y mejoren las condiciones sociales en países de tercer mundo.

La etiqueta de FAIR TRADE certifica que el producto reúne los estándares pertinentes para garantizar condiciones sociales y laborales adecuadas y que ayuden a la erradicación de la pobreza en los países productores. Además, los alemanes sienten que contribuyen con una causa noble (Proecuador, 2012).

Dentro de Europa, Alemania es uno de los países líder en el comercio justo, como lo demuestra la tabla 12 que compara características del mercado de los quince países de la Unión con iniciativas de etiquetado en esta rama:

⁴ <http://www.alumniportal-deutschland.org/en/business/article/fair-trade-in-germany.html>

Tabla 12. Indicadores de Comercio Justo en la Unión Europea

PAÍS	Número de organizaciones importadoras a través de comercio justo (a diciembre de 2007)	Número de tiendas de comercio justo a diciembre de 2007	Número de supermercados que venden productos de comercio justo (a diciembre de 2007)	Número de personas empleadas en organizaciones de comercio justo (posición a tiempo completo a diciembre de 2007)	Facturación de organizaciones importadoras (en miles de euros a diciembre de 2007)	Facturación de tiendas de comercio justo (en miles de euros a diciembre de 2007)	Certificación Fairtrade: valor neto de ventas en tiendas (en miles de euros a diciembre de 2007)	Certificación Fairtrade: consumo per cápita (en miles de euros a diciembre de 2007)	Certificación Fairtrade: número de licencias de comercio justo (2006)
Alemania	29	836	30.000	326	65686	60000	141700	1,72	100
Austria	10	105	5000	149	15737	10600	52800	6,36	47
Bélgica	6	296	0	184	26099	7874	35000	3,31	75
Dinamarca	9	14	2.700	12	0	550	39600	7,27	33
España	20	120	0	111	14211	0	3900	0,09	21
Finlandia	5	19	3.000	21	300	1000	34600	6,56	44
Francia	21	300	7.500	243	46067	10000	210000	3,31	158
Holanda	24	426	4.000	182	80389	27700	47500	2,9	47
Irlanda	1	8	350	17	1262	0	23300	5,4	57
Italia	8	575	4.150	439	50404	0	30000	0,66	65
Luxemburgo	0	7	160	4	0	673	3200	6,72	22
Noruega	2	0	5.600	4	249	0	18100	3,87	40
Reino Unido	100	117	0	321	98211	13202	704300	11,57	252
Suecia	4	44	2.500	18	2430	864	42500	4,66	31
Suiza	7	300	2.500	78	20729	0	158100	21,06	45

Fuente: PROECUADOR

3 PROCESO DE ASOCIATIVIDAD

Los productores de cacao ecuatorianos tienen en frente una gran fuente de oportunidades generadas por la globalización y el avance tecnológico, las cuales deben ser aprovechadas a tiempo y con eficiencia, para ello, deben cambiar sus estructuras estratégicas y buscar su internacionalización (Consorcio de Consejos Provinciales del Ecuador, 2011).

Según el CONCOPE (2011), la asociatividad busca desarrollar redes para optimizar recursos, lograr economías de escala, mejorar el nivel de negociación y lograr la internacionalización de los miembros participantes, que en este caso son los habitantes de la comunidad de Chipe-Minuape, los cuales cuentan con recursos limitados pero a la vez tienen un potencial muy grande en relación a la calidad del cacao que por naturaleza es uno de los mejores del país.

3.1 LA ASOCIATIVIDAD

3.1.1 Definición de Asociatividad

En la actualidad se torna cada vez más difícil para un productor actuar de una manera individual, dado su insuficiente tamaño y sus dificultades operativas, poder alcanzar resultados exitosos (Méndez, 2012).

En este contexto, el término asociación surge como uno de los mecanismos de cooperación mediante el cual los pequeños y medianos productores unen sus esfuerzos para enfrentar las dificultades y oportunidades derivadas del proceso de globalización (CONCOPE, 2011).

La asociatividad permite, a través de la implementación de estrategias colectivas y de carácter voluntario, alcanzar niveles de competitividad similares a los de empresas de mayor envergadura (CONCOPE, 2011).

Según Peña y Bastidas (2005), la asociatividad es un mecanismo de cooperación mediante el cual se desarrollan redes o “agrupaciones similares y de proveedores especializados y relacionados con éstas, lo cual permite la articulación horizontal -entre las empresas en un mismo rubro- y vertical -entre proveedores y clientes-.

Para Rosales (1999, p.25), la asociatividad es “un mecanismo de cooperación, en donde cada empresa participante, manteniendo su independencia jurídica y autonomía gerencial, decide voluntariamente participar en un esfuerzo conjunto con los otros participantes para la búsqueda de un objetivo común”.

Este tipo de redes nace con el objetivo de superar retos comunes como: disminuir las barreras para la exportación y explotar oportunidades en mercados internacionales (Rosales, 1999).

3.1.2 Tipos de Asociatividad

Según Rosales (1999), la asociatividad puede adoptar diversas modalidades, dependiendo del objetivo por el cual se produce; cada modalidad implica diversas formas de participación de los actores y, genera mayores o menores responsabilidades, dentro de este contexto, existen tres tipos de asociatividad: horizontal, vertical y gremial.

3.1.2.1 Asociatividad Horizontal

Consiste en una alianza entre empresas de tamaño similar que producen un mismo tipo de bien; es decir, empresas que ocupan el mismo nivel en la cadena de valor (CONCOPE, 2011).

Dentro de este tipo de asociatividad están los consorcios de exportación⁵ y las asociaciones de productores, en donde las principales ventajas son la generación de economías de escala, mayor acceso a crédito y financiamiento, mayor poder de negociación, reunión de capacidades para aumentar el volumen de pedido, entre otras (CONCOPE, 2011).

⁵ Los consorcios de exportación son una alianza voluntaria de empresas, con el objetivo de promover los bienes y servicios de sus miembros en el extranjero y facilitar la exportación de sus productos mediante acciones conjuntas. (Concope, 2011)

3.1.2.2 Asociatividad Vertical

De acuerdo a la CORPEI (2007), la asociatividad vertical ocurre cuando empresas de diferentes eslabones de la cadena, se asocian, para complementar sus fortalezas y crear una ventaja competitiva que individualmente no la tendrían; ejemplos de asociatividad vertical son los acuerdos comerciales y los programas de proveedores. Los principales beneficios son: el mejoramiento de la productividad, compartir riesgos y bajar los costos de transacción.

3.1.2.3 Asociatividad Gremial

Según la CORPEI (2007), la asociatividad gremial es una organización en donde las empresas comparten un objetivo común y el gremio es el medio de representatividad. Ejemplos de asociatividad gremial son las cámaras de agricultura y foros sectoriales, donde las principales ventajas son la incidencia en las medidas sectoriales y acceso a información.

Beneficios de la asociatividad

La asociatividad brinda varias ventajas a las empresas que se alían con la finalidad de lograr objetivos que individualmente no podrían hacerlo debido a su tamaño.

Reducción del riesgo

Parte del pertenecer a una asociación es compartir los costos del giro del negocio. En caso de que exista un fracaso, el impacto del mismo será minimizado ya que las cargas financieras son repartidas entre los miembros de la asociación (CONCOPE, 2011).

Reducción de costos

Los principales costos que se comparten dentro de la asociación son:

- Gastos de creación de la asociación.
- Gastos de infraestructura.
- Gastos de personal.

- Marketing y publicidad.
- Estudios de mercado y acceso a mercados.
- Costes logísticos (gestiones aduaneras, transportistas, certificados, etc.) (CONCOPE, 2011).

3.1.2.4 Acceso a Mercados

La baja oferta de los pequeños agricultores no les permite llegar a mercados internacionales, primeramente, por la demanda de los países importadores de cacao y, además, por los costos de flete, seguro, y logística en general, que al dividirse en una pequeña cantidad, el costo unitario es muy alto. Cuando la asociación se constituye, puede ofrecer sus productos a mercados internacionales a un bajo costo unitario (CONCOPE, 2011).

3.1.2.5 Aumento de la Rentabilidad

Las asociaciones comparten varios costos, lo que permite que cada miembro tenga menos egresos y pueda aumentar su rentabilidad. Entre los costos compartidos están los administrativos y de promoción, certificaciones, etc. Además, comparten instalaciones, transporte, entre otros (CONCOPE, 2011).

3.1.2.6 Compartir Experiencias

Al tener varios miembros vistos generalmente como homogéneos, cada participante tiene una experiencia y conocimientos en particular, los mismos que podrán ser compartidos con toda la asociación haciendo que el aprendizaje sea conjunto (CONCOPE, 2011).

3.1.2.7 Mejoras en la Posición Competitiva

La asociatividad permite mantener un equilibrio de competitividad, ya que las deficiencias de un miembro podrán ser compensadas con la aportación de otro, adicionalmente, la asociatividad brinda a las empresas mayor flexibilidad para adaptarse a los cambios en las tendencias internacionales, ya que al contar con mayor capacidad financiera se pueden

generar proyectos de investigación de mercados, innovación, etc. Esto, sin duda, mejora la posición competitiva de la asociación (CONCOPE, 2011).

3.1.2.8 Limitaciones de la Asociatividad

Al momento de crear la asociatividad, las empresas se enfrentan con algunos limitantes que deberán ser superados para conseguir el objetivo de asociarse.

3.1.2.9 Carencia de Cultura de Cooperación inter-empresarial

Según Yépez (2009), la cooperación entre las empresas es fundamental en la Asociatividad. Las empresas se ven en la obligación de cambiar el enfoque en el que venían trabajando, viendo a otras compañías como competencia. La asociatividad exige cambiar de percepción y trabajar en conjunto.

3.1.2.10 La Mala Interpretación del concepto de asociatividad

La asociatividad puede ser mal vista e interpretada como una forma de imponer poder y decisión ante otras empresas o instituciones públicas, con la finalidad de conseguir un objetivo en específico, como por ejemplo: crédito, préstamos, descuento en la compra de materia prima, etc. (Yepez, 2009).

3.1.2.11 Falta de Propagación de casos de éxito

Yépez (2009) menciona que, generalmente no se difunden los casos de éxito de asociaciones que lograron cumplir sus metas u objetivos a través de la asociatividad. La falta de conocimiento de experiencias ajenas, impide a las nuevas asociaciones estar al tanto de los problemas que enfrentarán y cómo suprimirlos.

3.1.2.12 Cooperación en las Políticas de Estado

Al ser la asociatividad una red horizontal, donde, una de las principales características es la participación voluntaria y una independencia en la gestión empresarial, es importante que

existan actores fuertes con actitud activa para motivar la formación y perdurabilidad de esta modalidad.

En el año 2007 se incluyó a la cooperación como parte de las políticas del estado ecuatoriano para el sector agropecuario, para el período 2006-2016. En el decreto ejecutivo 1419 se manifiesta que la cooperación “...se expresa en los diversos tipos de alianzas y formas asociativas en los planos sectorial, de cadenas y de territorios, con el fin de lograr economías de escala y sinergias en el sector, como respuesta colectiva a los desafíos de la competitividad mundial” (CONCOPE, 2011, p.150).

Además, se incluye a la asociatividad dentro de las políticas sectoriales “estableciendo el diseño y fomento de modelos asociativos innovadores, que generen incentivos y respuestas eficaces ante la demanda de los mercados globales” (CONCOPE, 2011, p. 150).

Este apoyo a la asociatividad también se percibe a nivel internacional, países como: España, Italia, Dinamarca, Chile e India apoyan a las asociaciones y otras redes empresariales (CONCOPE, 2011).

Para la CONCOPE (2011), es importante destacar la importancia de la inversión en la capacitación, innovación y tecnología para fomentar las acciones asociativas como pilar de desarrollo competitivo en áreas como:

- Promoción de la asociatividad.
- Financiamiento.
- Asesoramiento.
- Capacitación.
- Generación de ámbitos de mediación para la resolución de conflictos.

3.2 PASOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA ASOCIATIVIDAD

En el proceso de formación de un grupo asociativo se pueden distinguir distintas fases, sin embargo, es importante determinar el momento oportuno para seguir avanzando poco a poco con un proceso que se puede empantanar por la idiosincrasia de la comunidad, por el individualismo de cada uno de los miembros (CORPEI, 2007).

3.2.1 Definir Objetivos

De acuerdo a la CORPEI (2007), el primer paso para la implementación de la asociación es la definición de objetivos ambiciosos y realistas a la vez.

Es importante que se fijen objetivos de manera concisa, ya que serán la base del plan de actividades y contribución financiera de la asociación; es por esto que se recomienda que se realice un debate entre todos los actores con la finalidad de que los objetivos sean compartidos por todos los miembros (Organización de las Naciones Unidas Para el Desarrollo Industrial [UNODI], 2004).

Entre estos objetivos podrían estar: los mercados a los que se desea exportar, los productos, las estrategias principales, las tecnologías, la infraestructura, entre otros (CORPEI, 2007).

3.2.2 Identificación de un coordinador

El segundo paso para la implementación de la asociación es identificar el coordinador de la misma. Esta persona deberá iniciar, orientar y organizar la asociación, además de ayudar a llegar a un consenso entre los participantes (UNODI, 2004).

La CORPEI (2007) recomienda que, el coordinador deberá tener experiencia en la formación de grupos y desarrollo de proyectos.

3.2.3 Selección de Socios o Miembros

El tercer paso consiste en la selección de socios que participarán en la asociación. Este es uno de los principales pasos que, de ser realizado de una manera óptima, podría asegurar el éxito de la asociación (UNODI, 2004). Se deben utilizar perfiles y criterios rigurosos para la selección de miembros; es decir, analizar tamaño, reputación, estabilidad financiera, confiabilidad, etc. de cada posible miembro (CONCOPE, 2011). Para esto se deberá desarrollar entrevistas y encuestas que permitan conocer los aportes que los candidatos podrían dar a la asociación, e identificar el nivel de compromiso y voluntad de formar parte de la asociación.

3.2.4 Designación de Representantes

El cuarto paso consiste en la designación de representantes de cada familia que participe de la asociación. Los representantes deberán ser personas con capacidad para negociar y defender los intereses de su familia y de la asociación. Se recomienda que sea el propietario de la finca el que sea escogido como representante. Los representantes acudirán a las sesiones y reuniones de la asociación (UNODI, 2004).

3.2.5 Definición de Objetivos y Medidas Concretas en reuniones conjuntas

Una vez designados los representantes, se da inicio a una serie de reuniones a fin de iniciar activamente la asociación.

En la primera serie de reuniones, se brinda información sobre la asociación para que los miembros conozcan los procedimientos, beneficios, limitantes y demás aspectos importantes de la misma (UNODI, 2004). Una vez que se hayan aclarado todas las dudas acerca del proceso, se da paso a la segunda ronda de reuniones, en donde ya se define un primer borrador del plan de actividades, estatutos, funciones y responsabilidades de cada miembro, etc. (CORPEI, 2007).

3.2.6 Elaboración del Plan de Acción

Una vez redactada la propuesta de asociatividad, y cuando los socios hayan decidido formar parte de la asociatividad, se elabora el plan de acción.

Esta planificación detalla las actividades que los miembros desean realizar de manera conjunta, en base a los objetivos planteados (UNODI, 2004).

En el plan de actividades se pueden incluir los siguientes puntos:

- Mercados Objetivos.
- Descripción de la oferta de productos.
- Identificación de los segmentos a atacar.

- Organización operativa.
- Funciones y responsabilidades de cada miembro.

3.2.7 Elaboración de Estatutos Internos

Es imperante que desde un inicio la asociación tenga por escrito los estatutos, reglas y normativas que deberán seguir todos los participantes.

Dentro de estos documentos se puede incluir:

- Volumen que cada finca está en capacidad de comercializar.
- Requisitos sobre niveles de calidad y sistemas de control para garantizar la homogeneidad del producto.
- Sanciones por incumplimientos.
- Tiempo mínimo de permanencia en la asociación.
- Recursos técnicos, económicos y humanos.
- Toma de decisiones (UNODI, 2004).

3.2.8 Constitución Oficial de la Asociación

La constitución oficial de la asociación constituye la inscripción legal de la misma en donde los socios se comprometen a cumplir los estatutos de la asociación; además, existe compromiso de contribución financiera, y por último, un compromiso comercial en donde las partes deciden exportar parte de su producción (CONCOPE, 2011).

Una vez que la asociación esté establecida, si bien esto no garantiza su éxito, sí representa una declaración de compromiso, cooperación y respeto por los objetivos planteados por la asociación (UNODI, 2004).

3.2.9 Implementación y Seguimiento

El último paso de la asociatividad es el seguimiento a las actividades que se plantearon anteriormente. Para esto, es importante realizar reuniones periódicas individuales o conjuntas donde se analicen los logros de la asociación, y los retos que todavía tiene que enfrentar (UNODI, 2004).

3.3 EJECUCIÓN DE LA ASOCIATIVIDAD EN LA COMUNIDAD DE CHIPE-MINUAPE

En Chipe-Minuape existen 16 familias dedicadas a la producción de cacao; las mismas que se asociarán con la finalidad de crear una agroexportadora que beneficie a cada uno de los miembros y de la comunidad en general.

3.3.1 Objetivos

Los objetivos de la asociación agroexportadora serán tratados en consenso con las personas que tienen la iniciativa, la experiencia y la convicción de la realidad de la comunidad, sumado a la asesoría de profesionales que permitan alcanzar los objetivos, alcanzables en el corto y mediano plazo, de igual manera para que su ejecución se haga dentro del marco de tiempo establecido por los socios.

3.3.1.1 Objetivo General

Creación de una asociación conformada por las 16 familias productoras de cacao nacional fino de aroma, sin importar la extensión que tengan, los mismos que tendrán como objetivo principal el acopio de granos de cacao de todos los miembros, con la finalidad de reunir un volumen adecuado para suplir los requerimientos del mercado.

3.3.1.2 Objetivos Específicos

- Crear una propuesta de exportación del cacao en grano a la Unión Europea, específicamente a Alemania, país con mejores posibilidades para comercializar el producto de la asociación.

- Estandarización de criterios para el manejo de la cosecha y manejo técnico del cultivo, con la finalidad de unificar los procedimientos y las prácticas culturales de todos los miembros para obtener un producto homogéneo que cumpla con los requisitos para una certificación ambiental y de comercio justo y;
- Diseñar el proceso de exportación del cacao en grano hacia Alemania.

3.3.2 Identificación de un coordinador

Dado la inexperiencia de los habitantes, se contará con el apoyo de la GSFEPP⁶ y la CORPEI para el desarrollo de las actividades de la asociación, con la asesoría de estas instituciones se identificara a un coordinador; debido a que estas dos instituciones cuentan con la experiencia y los conocimientos necesarios para controlar y tutorar el proceso de asociatividad de la comunidad.

El coordinador identificado es sr. Roberto Burgos, uno de los mayores productores de la comunidad con una extensión de 5 hectáreas en producción y una persona muy apreciada dentro de la comunidad.

3.3.3 Selección de Socios o Miembros

Los socios seleccionados son todas las 16 familias que producen cacao en la comunidad de Chipe-Minuape, logrando 100% de participación; es importante conocer la forma de pensamiento y análisis de cada uno de los integrantes de la asociación, para lo cual se desarrolló una encuesta (anexo 3) encaminada a determinar el grado de aceptación de la iniciativa y su grado de involucramiento en la misma.

El dueño del cultivo o cabeza de familia sea el representante de cada unidad productora, para lo cual debe registrar todos sus datos personales (anexo 4.).

⁶ El **GSFEP** es una fundación privada con finalidad social, sin fines de lucro, ecuménica y auspiciada por la Conferencia Episcopal Ecuatoriana

3.3.4 Elaboración del Plan de Acción

El plan de acción es de suma importancia para el establecimiento de las operaciones y de las actividades encaminadas a la internacionalización de la asociación. Este plan estará enfocado de una manera profesional, estableciendo una visión estratégica que priorice la asociatividad y la consecución de resultados.

La primera parte del plan de actividades debe contener una breve introducción de la asociatividad. (UNODI, 2004) Para el caso de la comunidad de Chipe - Minoape debe expresarse la formación de la asociación de agricultores de cacao como una organización que busca incrementar su capacidad de oferta de granos de cacao, a fin de tener acceso a los mercados internacionales.

3.3.4.1 Acciones para la Creación de la Asociación

- Solicitar apoyo del FEPP y de la CORPEI para la designación de un coordinador.
- Establecer la sede de la micro-empresa.
- Adquisición de equipo necesario para dar inicio a las operaciones de la asociación (teléfono, fax, computador, Internet, etc.).
- Realizar auditorías de producción, producciones actuales, siembras realizadas, estado vegetativo de la plantación a todos los miembros de la asociación.
- Establecer capacitaciones de trabajo en equipo y su importancia.
- Programar capacitaciones técnicas de manejo de cultivo y manejo de comercio internacional, introducción a las exportaciones y la importancia de eliminar la intermediación.
- Capacitación sobre manejo de compras y los descuentos por volumen, talleres de negociación.

- Implementación de la calidad y de los controles a la producción de granos de cacao.
- Capacitación acerca de la agricultura orgánica, las certificaciones y los beneficios de exportar con esa modalidad.
- Capacitación acerca de la administración y la importancia de manejo de costos en todas las etapas del proceso productivo.
- Talleres de mercadeo básico y su potencial para generar riqueza.

3.3.4.2 Actividades en el Plano Nacional

- Creación de un sitio web común.
- Organización de cursos prácticos y capacitaciones conjuntas.
- Compras colectivas de materia prima e insumos.
- Investigaciones sobre certificación orgánica y de comercio justo.
- Construcción de una bodega de almacenamiento para la recolección del cacao.

3.3.4.3 Actividades en el Plano Internacional

- Solicitar el apoyo del FEPP, CORPEI o MAGAP para la realización de una misión comercial conjunta.
- Obtención y difusión de posibles proveedores y clientes.

3.3.4.4 Construcción de Bodega de Almacenamiento

Para la construcción de una bodega de almacenamiento, se obtendrá de Agrocalidad el registro y certificación de dicha bodega, siguiendo el manual de procedimientos para el caso (anexo 5).

Para asegurar la calidad del cacao dentro de la bodega de almacenamiento se debe tomar en cuenta los aspectos técnicos y administrativos estipulados en el manual (anexo 5) (Agrocalidad, 2011).

3.3.4.5 Financiación y Presupuesto Provisional

Las fuentes de financiamiento para las actividades propuestas, ya sea por medio de contribuciones de los miembros de la asociación, o mediante acceso a créditos de instituciones públicas o privadas.

Existirán actividades que serán financiadas por los socios. La tabla 13 podrá ser de referencia para conocer el total de los costos previstos (UNODI, 2004).

Tabla 13. Formato de actividades y su estructura

Actividad	Costo Previsto	Parte pagada por la asociación	Parte pagada por los miembros	Resultados Esperados
------------------	-----------------------	---------------------------------------	--------------------------------------	-----------------------------

Fuente: UNODI

3.3.5 Estructura Organizacional

El éxito de la asociación dependerá en gran parte de la estructura orgánica con la que cuente, para lo cual, se establecerá una estructura que describa las funciones de cada parte (UNODI, 2004).

3.3.5.1 Asamblea General

Estará compuesta por los representantes de cada familia o agricultor y únicamente podrán formar parte de la misma al haber aportado con todas las contribuciones establecidas por la asociación. Cada agricultor contará con un voto para las decisiones pertinentes (UNODI, 2004).

3.3.5.2 Junta Directiva

Son los que administrarán la asociación, su cargo podría ser reelegido en el periodo que la asociación lo defina.

3.3.5.3 Director Ejecutivo

Es el coordinador de la asociación, será una persona externa contratada que se encargue de dirigir el proceso de Asociatividad, al ser externo a la asociación, no responderá a un socio particular. Deberá tener experiencia comercial y en materia de exportaciones (UNODI, 2004).

3.3.5.4 Presidente

El presidente será el representante de toda la asociación ante otras instituciones y/o organizaciones, para efecto de la asociación de Chipe-Minuape se propone que sea el señor Roberto Burgos.

3.3.6 Elaboración de Estatutos Internos

En el anexo 6 se sugiere el estatuto de la asociación de agricultores de cacao.

3.3.7 Constitución Oficial de la Asociación

Para la constitución oficial de la asociación, se dirigirá al Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca en la unidad de dirección de organizaciones campesinas asesoría jurídica. El tiempo de despacho es de aproximadamente 30 días (MAGAP, 2011).

Los requisitos que la asociación cumplirá son:

- Solicitud dirigida al ministro.
- Dos copias del acta de asamblea constitutiva.

- Tres ejemplares del proyecto de estatuto.
- Dos copias de la nómina de personas que conforman la asociación indicando nacionalidad, sexo, profesión u oficio, estado civil, domicilio, número de cédula y firma.
- Copias de cédula de ciudadanía y votación de todos los socios.
- Certificado del registrados de la propiedad o contrato de arrendamiento del bien celebrado legalmente.
- Declaración juramentada de todos los socios fundadores de no pertenecer a otra asociación con fines similares, ante notario o juez de lo civil.

3.3.8 Implementación y Seguimiento

La asociación planificará reuniones periódicas para analizar los avances obtenidos, dichas reuniones se darán una vez cada quince días para mantener la constancia en el proceso de Asociatividad (UNODI, 2004)

El éxito del desarrollo de la asociación dependerá del trabajo en equipo colaboración y organización de sus participantes.

4 PROCESO DE CERTIFICACIÓN

En este capítulo se estudiará el proceso de certificación orgánica y de comercio justo, así como los procedimientos a seguir para la obtención de los certificados que agreguen valor a los procesos y al producto final.

La certificación en la agricultura es una garantía escrita emitida por una empresa certificadora, esta garantía asegura que el proceso de producción o que un producto cumple con las normas y requisitos establecidos para cierto mercado (FAO, 2003).

Para la FAO (2003), obtener una certificación trae beneficios para los productores de cacao, principalmente por el acceso a los mercados internacionales, la obtención de mejores precios, la mejor promoción del producto y de la asociación a nivel internacional, condiciones de trabajo justas, sostenibilidad de los recursos en el largo plazo y eficiencia económica (ya que conlleva un sistema de control y registros).

4.1 CERTIFICACIÓN ORGÁNICA

4.1.1 Concepto

Según la FAO (2003), la certificación orgánica es el procedimiento mediante el cual se garantiza que un determinado producto animal o vegetal, los equipos y el proceso de producción, cumplen con las normas de un organismo regulador orgánico, sin dañar el medio ambiente”.

Así mismo la agricultura orgánica se define como el arte y la ciencia empleada para obtener productos agrícola sanos mediante técnicas que favorecen las fuentes naturales de fertilidad del suelo sin el uso de agroquímicos contaminantes y mediante un programa preestablecido de manejo ecológico que puede ser certificado en todas las fases del proceso (FAO, 2003).

4.1.2 Requisitos

Existen requisitos específicos para certificar la producción orgánica de los cultivos, de cacao y cosecha de los mismos. Las reglas para la producción orgánica contienen requisitos relacionados con el período de transición de la finca (tiempo que la finca debe utilizar métodos de producción orgánicos antes de que pueda certificarse; que es generalmente de 2 a 3 años) (FAO, 2003).

Entre los requisitos están:

- La selección de semillas y materiales vegetales, para el caso del cacao se debe usar las nominadas como cacao fino de aroma, ya que las ccn no se certifican, ya que su manejo y la necesidad de insumos que demanda la variedad son muy altos.
- El método de mejoramiento de las plantas, estas prácticas deben ser realizadas con variedades endémicas de la zona, ya que de esta manera se aprovecha mejor el potencial de la planta.
- El mantenimiento de la fertilidad del suelo empleado.
- El reciclaje de materias orgánicas.
- El método de labranza.
- La conservación del agua.
- El control de plagas, enfermedades y malezas.

4.1.3 Empresas Certificadoras

La selección de la agencia certificadora es muy importante, la agencia que escoja el productor debe estar reconocida oficialmente y ser de confianza para el comprador en el país importador. Las agencias certificadoras nacionales a menudo son menos costosas que

las agencias internacionales, pero podrían no ser tan conocidas en algunos mercados extranjeros.

Para bajar el costo de la certificación, los productores deben agruparse y crear un sistema de control interno, siempre y cuando cumplan con los requisitos. Al hacer esto, es importante que los productores tengan en cuenta que deben confiar y trabajar juntos, ya que dependerán mucho unos de otro (FAO, 2003).

En Ecuador existen empresas certificadoras orgánicas, entre las principales están:

4.1.3.1 BCS ÖKO-Garantie

Es una agencia de certificación independiente con casa matriz en Alemania, donde fue la primera certificadora acreditada para llevar a cabo la ejecución del reglamento europeo para la producción orgánica; emplea alrededor de 250 especialistas con experiencia para la inspección en empresas agrícolas y en todos los ramos de la industria alimentaria y acompaña aproximadamente a 500.000 productores agrícolas y más de 3000 empresas procesadoras e importadoras como ente certificador.

4.1.3.2 Corporación Ecuatoriana de Agricultores Biológicos (PROBIO)

Es una organización comprometida con una forma sana de producción agropecuaria, fomentando una agricultura de productos sanos que ayude a que la tierra se mantenga fértil y llena de vida.

Sus principios se basan en las técnicas de la agricultura biológica, asesorando y capacitando en el campo de la agroecología y fomentando el intercambio de conocimientos y experiencias, estableciendo normas para los productores que son parte de PROBIO de acuerdo con los principios de la agricultura biológica.

4.1.3.3 Organic Crop Improvement Association (OCIA) International

Es una organización sin fines de lucro que se dedica a proporcionar la más alta calidad de servicios de certificación orgánica y el acceso a los mercados ecológicos globales.

Es uno de los líderes más antiguos, y más confiables del mundo en la industria de la certificación orgánica.

4.1.3.4 Ecocert

Es un organismo de control y certificación fundado en Francia en 1991 por un grupo de ingenieros agrónomos, conscientes de la necesidad de desarrollar una agricultura que respetara el medio ambiente y que otorgara reconocimiento a quienes se comprometen con este modo de producción.

Es especializado en la certificación de los productos procedentes de la agricultura ecológica.

4.1.3.5 Ceres Ecuador Cía. Ltda. filial de Ceres Alemania

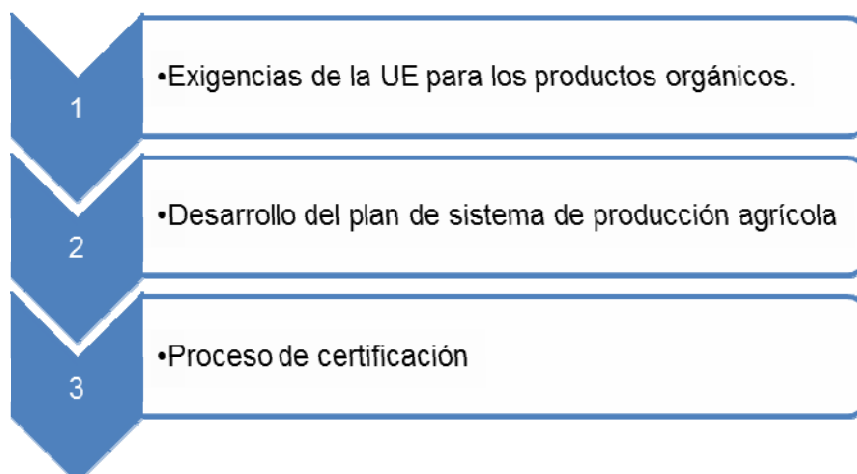
Es una empresa limitada bajo ley alemana (GmbH), es una de las mejores agencias certificadoras internacionales.

Su área de trabajo está en la agricultura (incluyendo recolección silvestre, ganadería y apicultura) y procesamiento de alimentos.

4.1.4 Pasos para la obtención de la certificación orgánica

Las normas de certificación deben enmarcarse en los estándares exigidos por la demanda, o normativa ecuatoriana, para el caso de los productores de Chipe–Minuape la certificación debe ser orientada al mercado alemán.

Las normas se deben desarrollar para toda la organización de productores, es así que la secuencia de los pasos a seguir está dada de acuerdo a la secuencia descrita en la figura 14.

Figura 14 Secuencia sugerida para la certificación

4.1.4.1 Exigencias de la UE para los productos orgánicos

Las políticas de cada país son únicas y específicas para cada producto, es así que el reglamento para que un producto sea considerado como orgánico dentro de la Unión Europea se halla en el CEE⁷ 2092/91 (anexo 7).

De acuerdo a la Comisión Europea (2008), se considera que un producto lleva indicaciones sobre el método ecológico de producción cuando en el etiquetado, en la publicidad o en los documentos comerciales, el producto, sus ingredientes o las materias primas han sido obtenidos de acuerdo con las normas de producción enunciadas en el reglamento.

Para garantizar el cumplimiento de las normas de producción, el reglamento crea un sistema de control periódico según el cual los operadores que producen, elaboran, almacenan o importan de un tercer país productos ecológicos están obligados a notificar sus actividades a las autoridades públicas o privadas acreditadas. Esas autoridades de control deben garantizar, por lo menos, la aplicación de las medidas precautorias y de control que figuran en el anexo 7(Comisión Europea, 2008).

Para el caso específico del cacao, hay que registrarse bajo las normas establecidas en el capítulo 2, artículos 11 y 12 en donde se indica:

⁷ Siglas que hacen referencia la Comunidad Económica Europea

Normas generales de producción de explotaciones

Toda la explotación agrícola se gestionará de acuerdo con los requisitos aplicables a la producción ecológica.

De conformidad con el artículo 37, apartado 2, una explotación puede dividirse en unidades o instalaciones de producción claramente diferenciadas, en lo que respecta a las plantas, deberá haber distintas variedades que puedan diferenciarse fácilmente (Comisión Europea, 2008).

En casos donde no todas las unidades de la explotación agrícola se destinen a la producción ecológica, el agricultor mantendrá la tierra, los animales y los productos que se utilicen para la producción ecológica o se produzcan en las unidades ecológicas separados de aquellos que se utilicen o produzcan en las unidades no ecológicas, y mantendrá un registro documental adecuado que demuestre dicha separación (Comisión Europea, 2008).

Normas de producción vegetal

El reglamento crea un marco armonizado de producción, etiquetado y control de los productos agrarios y alimenticios ecológicos con objeto de aumentar la confianza de los consumidores en esos productos y garantizar una competencia leal entre los productores (Comisión Europea, 2008).

Las normas de producción vegetal se encuentran en el artículo 11 del CEE No 2092/91 (anexo 7), en donde la normativa general indica que:

1. Además de las normas generales de producción en explotaciones establecidas en el artículo 11, la producción vegetal ecológica estará sometida a las siguientes normas:
 - a) la producción ecológica recurrirá a las prácticas de labranza y cultivo que mantengan o incrementen la materia orgánica del suelo, refuercen la estabilidad y la biodiversidad edáficas, y prevengan la compactación y la erosión del suelo;

- b) la fertilidad y la actividad biológica del suelo deberán ser mantenidas o incrementadas mediante la rotación plurianual de cultivos que comprenda las leguminosas y otros cultivos de abonos verdes y la aplicación de estiércol animal o materia orgánica, ambos de preferencia compostados, de producción ecológica;
- c) está permitido el uso de preparados biodinámicas;
- d) asimismo, solamente podrán utilizarse fertilizantes y acondicionadores del suelo que hayan sido autorizados para su utilización en la producción ecológica de conformidad con el artículo 16;
- e) no se utilizarán fertilizantes minerales nitrogenados;
- f) todas las técnicas de producción utilizadas prevendrán o minimizarán cualquier contribución a la contaminación del medio ambiente;
- g) la prevención de daños causados por plagas, enfermedades y malas hierbas se basará fundamentalmente en la protección de enemigos naturales, la elección de especies y variedades, la rotación de cultivos, las técnicas de cultivo y los procesos térmicos;
- h) en caso de que se haya constatado la existencia de una amenaza para una cosecha, solo podrán utilizarse productos fitosanitarios que hayan sido autorizados para su utilización en la producción ecológica de conformidad con el artículo 16;
- i) para la producción de productos distintos de las semillas y los materiales de reproducción vegetativa, solo podrán utilizarse semillas y materiales de reproducción producidos ecológicamente; con este fin, el parental femenino en el caso de las semillas y el parental en el caso del material de reproducción vegetativa deberán haberse producido de conformidad con las normas establecidas en el presente Reglamento durante al menos una generación o, en el caso de los cultivos perennes, dos temporadas de vegetación;

- j) solo se utilizarán productos de limpieza y desinfección en la producción vegetal en caso de que hayan sido autorizados para su utilización en la producción ecológica de conformidad con el artículo 16.
2. La recolección de plantas silvestres o partes de ellas que crecen naturalmente en áreas naturales, bosques y áreas agrícolas se considerará un método de producción ecológico siempre que:
- a) dichas áreas no hayan recibido, durante un período de al menos tres años previo a la recolección, tratamientos con productos distintos de los autorizados para su uso en la producción ecológica de conformidad con el artículo 16;
 - b) la recolección no afecte a la estabilidad del hábitat natural o al mantenimiento de las especies de la zona.
3. Las medidas necesarias para la aplicación de las normas de producción establecidas en el presente artículo deberán adoptarse con arreglo al procedimiento a que se refiere el artículo 37, apartado 2.

Las normas de etiquetado se hayan contemplado en el título IV, artículos 23-24-25-26 (anexo 7).

4.1.4.2 Desarrollo del Plan de Sistema de Producción Agrícola

Basado en las exigencias de la Unión Europea se debe desarrollar el plan de sistema de producción agrícola, ante lo cual se solicitará asesoría técnica especializada para el planteamiento del manejo sostenible de las plantaciones de cacao en cada una de las fincas de los socios productores.

Según el ingeniero Jorge Zuquilanda, experto en agricultura orgánica el proceso de conversión de una finca tradicional a una con fines productivos orgánicos debe realizarse de una manera progresiva, para no perder ingresos que es lo que más necesitan los pequeños productores, aprovechando al máximo los recursos mientras el proceso de transición se da a nivel de todas las fincas productora.

Unificación de criterios de producción

Todas las partes interesadas necesitan trabajar de manera conjunta para desarrollar sistemas sostenibles eficaces para la producción de cacao.

A menudo se considera que los agricultores son ‘reacios’ a aceptar las recomendaciones que resultan de la investigación, pero, generalmente, esto refleja una falta de entendimiento de parte de la investigación y la extensión, en relación a las condiciones restrictivas en que operan los agricultores.

La capacitación participativa con los agricultores tiene por objeto brindar a los agricultores conocimientos agroecológicos y la debida confianza para que tomen ellos mismos sus decisiones, en lugar de seguir (algunas veces inapropiadamente) las recomendaciones que reciben.

El periodo de transición

Según Soto y Descamps (2011), una finca que produce de forma convencional y quiere llegar a producir orgánicamente debe pasar por un período de transición. La transición o conversión es el período necesario para que la finca se “desintoxique”, en otras palabras, es el tiempo necesario para que los cultivos y el suelo se acostumbren a producir de forma rentable sin aplicación de químicos.

Se habla de una agricultura orgánica cuando el cultivo llega a ser sano sin depender diariamente de ningún insumo químico externo. El cultivo es más saludable porque el suelo es sano y fértil y porque se ha logrado restablecer un ambiente equilibrado en la finca (Soto & Descamps, 2011).

Es importante establecer en las fincas de la población de CHIPE-MINUAPE los conceptos claros de la transición los cuales indican que:

- La transición empieza cuando se dejan totalmente los químicos.
- Disminuir poco a poco el uso de químicos no es transición.

- Durante la transición, ya se deben cumplir todas las normas orgánicas.
- En general, la transición dura 3 años.

Insumos a ser utilizados

La FAO (2003) destaca que, la agricultura orgánica depende de la estabilización del agro ecosistema, del mantenimiento del equilibrio ecológico, del desarrollo de los procesos biológicos hasta su nivel óptimo y de relacionar las actividades agrícolas con la conservación de la biodiversidad.

La promoción del aumento de la biodiversidad funcional constituye una estrategia ecológica clave para lograr mantener la sostenibilidad de la producción en granjas orgánicas. Los sistemas orgánicos también utilizan menor cantidad de insumos externos y no usan fertilizantes químicos, plaguicidas, organismos genéticamente modificados ni medicamentos sintéticos (FAO, 2003).

La agricultura orgánica apunta a optimizar la calidad en todos los aspectos de la agricultura y del medio ambiente, mediante el respeto de la capacidad natural de las plantas, de los animales y del paisaje (FAO, 2003).

Basado en las normativas de la Unión Europea se debe tomar en consideración la lista de pesticidas permitidos para el cacao en grano, en conjunto con los materiales prohibidos estipulados en la lista FLO (anexo 8).

Establecimiento de los formatos de registros

El manejo de la documentación y registros por parte de los productores permite verificar y evaluar el manejo de las actividades agrícolas y pecuarias, según lo planificado, así como el análisis de costos y beneficio.

Los registros utilizados serán de acuerdo a los anexos 9.

4.1.4.3 Proceso de Certificación

La inspección es un paso dentro del proceso de certificación, aparte de las normas, los inspectores necesitan conocer los procedimientos de certificación y el sistema de documentación de la agencia certificadora (AC).

La elección de la agencia certificadora (AC)

El proceso de certificación orgánica comienza cuando un operador (productor o procesador) solicita información sobre la certificación y el cuestionario/solicitud a una AC. En muchas instancias, el tipo de mercado decide la elección de la AC. Otros factores son los costos, las normas específicas, la reputación de la AC, el nivel de servicio ofrecido, y el reconocimiento internacional. La certificación es un proceso que se reitera anualmente (Centro de Exportaciones e Inversiones [CEI], 2013).

La información enviada

De acuerdo a la CEI (2013), si los agricultores consideran que califican para la certificación, deben completar el cuestionario/solicitud, los agricultores envían información sobre: los productos para los que se solicita la certificación; la historia del campo / establecimiento; la superficie; los mapas de la finca o de las parcelas; el origen de las semillas; el manejo de la fertilidad; el manejo de las plagas, enfermedades y de las malezas; el sistema de registros; los sistemas de cosecha y almacenamiento; el equipamiento; y toda otra información requerida por la AC.

Existen cuestionarios/solicitudes para algunos tipos específicos de operaciones orgánicas, como invernaderos; operaciones de ganadería; distribuidores; y almacenes (CEI, 2013).

La revisión por la AC

Una vez completado el cuestionario/solicitud por el operador, es enviado a la AC, junto con los documentos de apoyo, tales como mapas/planos, diagramas de flujo y etiquetas de insumos, en este momento se suelen firmar los acuerdos de licenciamiento y/o membresía. Un integrante del personal de la AC, revisa la documentación para confirmar que está

completa y clara, y puede realizar una evaluación preliminar de la capacidad de la operación para cumplir con las normas (CEI, 2013).

La asignación del inspector

Un inspector es contactado para hacer la inspección y se le envía la documentación del solicitante para una inspección de finca., el mismo deberá contener el cuestionario, la historia del campo, los mapas y los documentos de apoyo. También puede contener comentarios o preocupaciones del Coordinador de Certificación y, para la renovación, una copia del dictamen del comité de certificación correspondiente al año anterior y/o el último informe de inspección. Un inspector nunca deberá conducir una inspección si no está autorizado por la AC (CEI, 2013).

La Inspección

El inspector acuerda la cita; conduce la inspección; evalúa cultivos, suelos, ganados, equipamiento, edificios, áreas de almacenamiento, etc., según corresponda; completa los documentos necesarios, tales como las declaraciones juradas de la AC y/o formularios de inspección; obtiene la documentación de apoyo y conduce una auditoría (CEI, 2013).

El informe de inspección

Luego de la inspección, el inspector obtiene toda la información adicional necesaria, y completa el informe de inspección, siguiendo el modelo provisto por la AC. El mismo debe ser claro, conciso y completo (CEI, 2013).

El informe deberá dar una visión general de la operación, así como proveer detalles específicos. Deberá ser balanceado, mostrando tanto las fortalezas como las debilidades de la operación. El inspector resumirá las deficiencias potenciales y/o las no-conformidades. Si es requerido por la AC, el inspector hará recomendaciones de porqué o no la operación o partes específicas de la misma, deberían ser certificadas. El inspector envía el informe, el cuestionario, los protocolos de inspección y toda la información de apoyo a la AC. Una copia del mismo puede o no ser enviada al operador, dependiendo de las políticas de la AC.

La decisión de la agencia certificadora

Cuando el legajo de inspección completo ha sido recibido, la AC convoca a su comité de certificación. El comité revisa el legajo completo y emite una decisión de certificación.

Las opciones para una decisión de certificación son:

- Aprobación.
- Aprobación con condiciones que deben ser cumplidas antes de la certificación.
- Aprobación con condiciones que deben ser cumplidas en un período de tiempo especificado.
- Denegación, las razones para la denegación son claramente señaladas basadas en las normas.
- Postergación. Se requiere mayor información para poder tomar una decisión.

La certificación parcial

En algunos casos, la situación de certificación puede ser distinta para diferentes productos, parcelas o líneas de producción. Por ejemplo, una determinada línea de producción puede ser certificada sin condiciones, otra con condiciones, y una tercera puede ser denegada, todas en la misma operación. Las decisiones de certificación deberán siempre indicar clara y exactamente cuáles operaciones, procesos, o productos son certificados, y establecer todas las condiciones (CEI, 2013).

La post-inspección

El inspector no es necesariamente notificado acerca de la decisión, algunas ACs notifican al inspector, otras no. En todo caso, el inspector no debe tener intereses creados en el resultado de la certificación y no debe ser la persona que tome la decisión acerca de la

misma. Una vez que el informe de inspección ha sido entregado, el trabajo del inspector generalmente está terminado, a menos que el certificador requiera alguna información adicional. Sin embargo, si posteriormente el inspector se entera de violaciones realizadas por la parte inspeccionada, deberá notificar a la AC (CEI, 2013).

La notificación del operador

Una vez que se ha cumplido con la certificación, el productor/procesador es notificado. Si hay algunas condiciones que debe cumplir, el cliente necesita firmar un contrato o un acuerdo de compromiso indicando que acepta e implementará las condiciones. El acuerdo o contrato debe ser firmado y reenviado a la AC.

Si la certificación es otorgada con condiciones, el productor deberá implementar los cambios necesarios. Si las condiciones son significativas, la AC puede requerir la realización de una inspección de seguimiento para verificar el cumplimiento antes de la emisión del contrato de certificación y del certificado. Si las condiciones son menos serias, pueden ser verificadas en la próxima inspección anual, sin una inspección adicional de seguimiento previa a la certificación (CEI, 2013).

Apelaciones:

Si la certificación es denegada, el operador puede apelar, siguiendo las políticas de la AC (CEI, 2013).

Certificados y sellos

Cuando es recibido el certificado orgánico, el operador puede comenzar a vender sus productos orgánicos certificados. Los operadores pueden ser instruidos acerca de cómo usar el sello orgánico de la AC, el certificado orgánico y/o los certificados de transacción, si aún no lo saben. Los operadores deberán continuar cumpliendo con las normas y manteniendo los registros adecuados mientras estén certificados (CEI, 2013).

4.1.5 Costos de la Certificación Orgánica

Los costos de la certificación orgánica dependen del tamaño de los cultivos de los productores. Generalmente la escala de precios se clasifica por pequeños, medianos, grandes productores, procesadoras y comercializadoras (BCS, 2013).

En el caso de la BCS (certificadora orgánica), el costo por día de inspección es de USD 250,00 más USD 1.300,00 por la emisión del certificado. Estos costos son anuales, ya que el certificado se renueva anualmente (BCS, 2013).

4.2 CERTIFICACIÓN DE COMERCIO JUSTO

El crecimiento de la concientización sobre comercio justo fairtrade, las ventas en mercados dominantes, el aumento del interés por certificaciones y por empresas socialmente responsables y los desafíos de la industria del cacao en términos sociales, productivos y de sostenibilidad han creado nuevas oportunidades para el desarrollo de negocios para el cacao de comercio justo fairtrade.

4.2.1 Concepto

El comercio justo es aquel que, eliminando intermediarios innecesarios, permite a productores y sus familias recibir una remuneración suficiente por sus productos, de parte de sus contrapartes, para lograr un adecuado nivel de vida. Esto implica un precio justo, financiamiento y una relación comercial de largo plazo (Centro de Investigación de Agricultura Tropical [CIAT], 2000).

4.2.2 Prima en el precio

Prima de comercio justo fairtrade es una cantidad adicional pagada a los productores por sus productos. Se prevé que esta cantidad pagada sea invertida en los negocios, o en el desarrollo socio-económico de los trabajadores y sus comunidades (Fairtrade, 2011).

A la fecha actual de junio de 2013 la prima al cacao orgánico está calculada en USD 200 por TM, adicionalmente, el comercio justo fija el precio mínimo para el cacao en grano, el mismo que corresponde a USD 2300/TM FOB (Fairtrade, 2011).

De acuerdo a Fairtrade (2011), el precio mínimo comercio justo fairtrade es el precio más bajo posible que puede ser pagado por los compradores a los productores por un producto que será certificado de acuerdo a los criterios de comercio justo fairtrade.

Cuando el precio del mercado para un producto sea más alto que el precio mínimo de comercio justo fairtrade, se pagará el precio del mercado (Fairtrade, 2011).

4.2.3 Requisitos

De acuerdo a Scaglioni (2008), la clave del comercio justo está en el cumplimiento de los requisitos económicos, sociales, ambientales y laborales, por parte de los productores y las organizaciones encargadas de distribuir y comercializar, ya que dichos requisitos apuntan a la mejora de las condiciones de todos los actores partícipes en el fairtrade.

Una organización de productores de primer grado es una organización de pequeños productores cuyos miembros legales son, única y exclusivamente, productores de forma individual. Una organización de productores de segundo grado es una organización de pequeños productores cuyos miembros legales son, única y exclusivamente, productores afiliados a organizaciones de primer grado (Scaglioni, 2008).

Los productores de cacao de Chipe-Minuape están categorizados dentro del grupo de productores de primer grado.

Los criterios en todos los ámbitos los podemos encontrar en el Anexo 8.

4.2.4 Pasos para la obtención de la Certificación FLO

La comunidad de Chipe-Minuape tiene que establecer el procedimiento que permita cumplir a cabalidad con las condiciones que exige FAIRTRADE INTERNACIONAL, por lo que el proceso a seguir implica:

4.2.4.1 Contacto FLO CERT

La certificación de Fairtrade se realiza a través de FLO CERT, la misma que verifica el cumplimiento de los criterios fairtrade para garantizar que los pequeños productores cumplan los requerimientos sociales y medioambientales para obtener y mantener la certificación (Fairtrade, 2011).

El equipo que gestiona las solicitudes de certificación trabaja por áreas geográficas, la comunidad de CHIPE-MINUAPE deberá dirigirse en caso de dudas, a la siguiente dirección: Sudamérica, Centroamérica (incl. Caribe) y Norteamérica: Latinoamericasolicitudes@flo-cert.net

4.2.4.2 FLO-CERT Envía el Paquete de Solicitud

El equipo de gestión de solicitudes de FLO CERT asigna un número ID de solicitud y envía en un plazo de 7 días un paquete de solicitud que incluye:

- Un cuestionario de solicitud.
- Otras plantillas relacionadas con el formulario de solicitud.
- Información sobre la certificación Fairtrade y sus requisitos.
- Un contrato de certificación con la reglamentación sobre derechos y deberes contractuales.

4.2.4.3 Envío de Petición Formal para la Certificación a FLO-CERT

Mediante el envío del formulario de solicitud debidamente complementado, el solicitante inicia formalmente la solicitud de certificación de producto. Deben adjuntarse los documentos adicionales indicados en el formulario, incluido el justificante de pago de la cuota de solicitud (Fairtrade, 2011).

Se toman en cuenta los formularios recibidos junto al justificante de pago de 525 euros. Los solicitantes deben indicar en el formulario el número ID de solicitud como referencia, al igual que para cualquier pago que realicen (Fairtrade, 2011).

4.2.4.4 FLO-CERT Evalúa la Solicitud

Tras recibir el pago de la cuota de solicitud, el equipo que gestiona las solicitudes de certificación comienza la evaluación de la solicitud. El objetivo es evaluar la posibilidad que tiene el solicitante de ser certificado, e incluye una comprobación del alcance y la verificación de la integridad y coherencia de la información del cuestionario y los documentos. Los datos del solicitante se introducen en la base de datos de certificación de FLO-CERT, y se asigna un número FLO ID que sustituye al anterior número ID de solicitud. Sin embargo, la asignación de un número FLO ID no implica que el solicitante pueda empezar a realizar transacciones fairtrade (Fairtrade, 2011).

4.2.4.5 FLO-CERT Comunica el resultado de la evaluación de la solicitud

Cuando se completa la evaluación de la solicitud, se comunica el resultado al solicitante. Si la solicitud demuestra que existe la posibilidad teórica de ser certificado, y si el conjunto de documentos solicitados está completo y es coherente, la solicitud se acepta. Esta aceptación se comunica al solicitante en un plazo de 30 días. La aceptación de una solicitud no implica que el solicitante pueda iniciar sus transacciones comerciales fairtrade (Fairtrade, 2011).

Después de esta comunicación, el solicitante recibe los datos de acceso para el portal de certificación de FLO-CERT. En este portal, el solicitante puede informarse por sí mismo sobre los procedimientos para la programación de la auditoría inicial, y más adelante sobre los resultados de auditoría. En caso de rechazo de la solicitud, el proceso termina en este punto (Fairtrade, 2011).

4.2.4.6 Auditoría Inicial y Certificación

Durante la mayoría de las auditorías se detectan no conformidades de los Criterios Fairtrade. El auditor enviará a FLO-CERT los resultados de la auditoría, incluyendo toda la información recopilada y la documentación de apoyo.

Los detalles sobre el proceso de certificación y de auditoría se encuentran recogidos en el procedimiento de certificación de FLO-CERT, publicado en la página web de FLO-CERT

- Una vez aceptada y confirmada la solicitud FLO-CERT emitirá, excepto para los pequeños licenciarios, una factura por la cuota inicial de certificación.
- Tras el recibo del pago, FLO-CERT se pondrá en contacto con el solicitante para programar la auditoría inicial, y según los resultados de ésta, FLO-CERT decidirá conceder o no la certificación fairtrade.

El Permiso de comercialización será otorgado si no existe ninguna no conformidad mayor durante la auditoría inicial de la organización de productores.

El Permiso de comercialización es un permiso temporal para empezar a comerciar bajo condiciones fairtrade y bajo ningún motivo representa una certificación fairtrade válida. A los solicitantes se les otorga este estatus para facilitar las primeras ventas fairtrade en la respectiva cadena comercial (Fairtrade, 2011).

Al operador se le entregará el certificado definitivo tras la resolución satisfactoria de todas las inconformidades regulares, de acuerdo con los plazos admisibles mencionados en el procedimiento de certificación y dentro del periodo de validez del Permiso de comercialización (Fairtrade, 2011).

4.2.4.7 Decisión Final de Certificación

FLO-CERT otorgará únicamente la certificación Fairtrade a los solicitantes que hayan resuelto todas las no conformidades. Si se rechaza la certificación, los operadores pueden trabajar en sus no conformidades y realizar una nueva solicitud más adelante (Fairtrade, 2011).

4.2.4.8 Emisión del Certificado

Tras una decisión favorable, FLO-CERT confirmará la certificación de producto Fairtrade mediante la emisión del certificado FLO-CERT (Fairtrade, 2011).

4.2.5 Costos de la Certificación Orgánica

Para la coordinación y evaluación de la solicitud inicial, FLO-CERT requiere del pago de una cuota administrativa de solicitud de 525 Euros. La cuota inicial de solicitud cubre los costos administrativos de la solicitud inicial y por lo tanto es independiente del resultado de la evaluación. No se reembolsará aun cuando la solicitud sea rechazada (Fairtrade, 2011).

La cuota de certificación inicial tiene un costo de 1430 euros, debido a que la asociación se haya agrupada dentro de la categoría A, es decir, para las asociaciones que cuentan con menos de 50 miembros (Fairtrade, 2011).

5 ANÁLISIS ECONÓMICO

5.1 LOCALIZACIÓN DEL CENTRO DE ACOPIO

Considerando la producción de cacao en la comunidad de CHIPE – MINUAPE se seleccionó el asentamiento campesino La Cadena, ubicado a 8 kilómetros del centro de San Carlos para establecer el centro de acopio de cacao.

Este asentamiento constituye un sitio estratégico debido a que se encuentra cerca de los terrenos de los productores, y también próximo a otros asentamientos campesinos como son El Pital, La Virginia, Fruta de Pan y El Lechugal, con un total de más de 100 pequeños productores.

El centro de acopio escogido tiene vías de acceso en buen estado, posee todos los servicios básicos como agua, electricidad y teléfono, así como disponibilidad de mano de obra y facilidades para la salida del producto. Por otro lado, en el sitio donde funcionará el centro de acopio existen las condiciones para la fermentación y secado del cacao cuando los productores no estén en condiciones o no tengan la disposición de realizar estas actividades.

La capacidad del centro de acopio está calculada para procesar 1000 quintales de grano de cacao mensuales, ya que los 16 productores de CHIPE-MINUAPE poseen en promedio una extensión de 5,2 hectáreas en producción, con un rendimiento anual 8,5 quintales por hectárea/año

5.2 ESTUDIO FINANCIERO

El presupuesto estimado para la conformación de la asociación agroexportadora de Chipe-Minuape estará determinado por los rubros estipulados en la tabla 14.

Tabla 14. Rubros para la conformación de la Asociación de Chipe-Minuape

CANT.	RUBRO	PRECIO UNITARIO	TOTAL
1	Constitución de la Asociación	1000	1000
1	Socialización de las actividades que cumplirán los productores de cacao de la zona de Chipe-Minuape	3000	3000
10	Capacitaciones técnica sobre el manejo del cacao orgánico	300	3000
3	Viajes a la UE para promocionar la marca y el producto	6000	18000
3	Viáticos para promoción	3000	9000
1	Asesoría técnica para la implementación de la agricultura orgánica en la comunidad de Chipe-Minuape	5000	5000
1	Certificación Orgánica	3800	3800
1	Certificación FAIRTRADE	2600	2600
1	Creación logo, arte gráfico, material promocional	4600	4600
1	Infraestructura para acopio, secado y fermentación	10000	10000
TOTALES			60000

Para el financiamiento se tienen previstos dos opciones:

- a) La aportación por socio al momento de ingresar a la asociación es de \$ 250,00, lo que generará un aporte total de \$ 3750,00, lo que representa el 6.25% de los gastos estimados, los restantes \$ 56250,00 serán financiados a través del Banco Nacional De Fomento, mediante crédito asociativo.
- b) El 50% de los gastos iniciales serán cubiertos por la asociación mediante la aportación inicial contemplada en los estatutos y que es de \$ 250,00 generando un aporte total de \$ 3750,00 y un préstamos al Banco Nacional de Fomento mediante crédito asociativo por un valor de \$ 26250.00. El restante 50% (\$30000.00), serán aportados mediante la firma de un convenio con un comprador de la UE, en donde el compromiso será de vender exclusivamente toda la producción que genere la asociación, y dicho compromiso tendrá como vigencia mínima el tiempo durante el cual la asociación mantiene el préstamo con el Banco Nacional de Fomento.

5.3 ANÁLISIS DE LA INVERSIÓN

El objetivo primordial de los gastos efectuados en la ejecución de este proyecto estará reflejado en la mejoría de economía de la comunidad, realizando comparaciones de la situación económica actual versus los beneficios económicos que se lograrán con la puesta en marcha de la asociación.

El factor más importante a mejorar es la productividad de la comunidad, actualmente se está produciendo 8,5 quintales por hectárea al año, lo cual es bajo para el potencial de la planta, pudiéndose producir de 15 a 18 quintales por hectárea al año, esto se conseguirá con la asesoría presupuestada en el inicio de las operaciones, en donde el objetivo es que los productores alcancen producciones normales para este tipo de planta.

En promedio cada productor está recibiendo ingresos aproximados de \$ 765,00 al año por hectárea, debido a que el 100% de la comunidad vende su producto a los comercializadores locales, quienes pagan \$90,00 por quintal. A estos ingresos hay que considerar los costos de mantenimiento del cacaotal los cuales se detallan en la tabla 15.

Tabla 15. Costos de mantenimiento del cacaotal

INSUMO	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
A. COSTOS DIRECTOS				
1. Riegos				
Personal de riego	Jornal	0	10	0
Combustible	Galón	0	1,46	0
Lubricantes	Litro	0	4	0
Costo de riego	Riego	0	15	0
2. Control de Maleza				
Deshierba manual	Jornal	10	10	100
3. Podas				
Poda de Sanidad	Jornal	5	10	50
4. fertilización				
Urea (46%)	Quintal	0	8,5	0
Superfosfato triple	Quintal	0	11,9	0
Cloruro de Potasio	Quintal	0	9,5	0
Aplicación	Jornal	0	8	0
5. Cosecha				
Cosecha	Jornal	15	10	150
Secado - Almacenado	Jornal	7	10	70
Sacos	Sacos	15	1	15
Transporte	Quintal	24	1	24
B. COSTOS INDIRECTOS				
6. Equipos y Herramientas				
Machete	Unidad	2	5	10
Tijeras	Unidad	1	25	25
TOTALES				444

Los productores de Chipec –Minuape no realizan labores de fertilización, y el riego es abastecido únicamente por las lluvias, las cuales solo se dan en la época de invierno, así mismo las labores fitosanitarias no son consideradas como parte importante de sus actividades.

El 58% de los costos están representados en las labores de cosecha, seguidos del control de la maleza (23%), y las podas de sanidad que ocupa un 11% de todos los costos.

La tabla 15 refleja que los productores de Chipe-Minuape son enfocados a una producción natural, con poca o cero presencia de insumos químicos agrícolas, por lo que la transición a la agricultura orgánica no será complicada.

Con el manejo, los rendimientos y precios actuales de los productores, el cuadro de rentabilidad se lo detalla en la tabla 16.

Tabla 16. Utilidad con los precios y producciones actuales

Ingresos	\$ 59.670,00
Costos	\$ 34.632,00
Utilidad	\$ 25.038,00

Una vez puesto en marcha el proyecto, los resultados se verán a partir del tercer año ya que se debe tomar en cuenta que la agricultura orgánica tiene un tiempo aproximado de dos años para que las formaciones de organismos benéficos empiecen a realizar su efecto. Por lo que el flujo de caja (Tabla 18) se detalla de la siguiente forma, tomando en cuenta los datos de proyecciones para los precios en el futuro (Tabla 17).

Tabla 17. Proyecciones de precios y producciones de la asociación

	AÑO				
	2016	2017	2018	2019	2020
Producciones proyectadas qq/ha)	8,5	8,5	8,5	10	12
Producciones totales (qq)	663	663	663	780	936
Precios Proyectados (\$ /qq)	127	126	126	125,7	125,21

Tabla 18. Flujo de Caja de la Asociación

	0	1	2	3	4	5
<u>INGRESOS</u>						
A. Ventas		84.201	83.538	83.538	98.046	117.197
TOTAL INGRESOS	0	84.201	83.538	83.538	98.046	117.197
<u>EGRESOS</u>						
A. Costos Directos		31.902	31.902	31.902	31.902	31.902
B. Costos Indirectos	60.000	2.730	2.730	2.730	2.730	2.730
C. Costos financieros		13.330	13.330	13.330	13.330	13.330
TOTAL EGRESOS	60.000	47.962	47.962	47.962	47.962	47.962
INGRESOS – EGRESOS	-60.000	36.239	35.576	35.576	50.084	69.235
D. Impuestos		- 6.161	- 6.048	- 6.048	- 8.514	- 11.770
UTILIDAD	-60.000	30.079	29.528	29.528	41.570	57.465

TIR 48%

Los ingresos aumentan a partir del cuarto y quinto año, debido al aumento en la producción fruto del manejo técnico, y la consolidación de los sistemas de producción orgánicos.

Los ingresos de la asociación llegan a aumentarse en un 129%, por el beneficio de las certificaciones ya que de esta manera el mínimo precio al que se podría vender la fruta es a \$107, 00 precio actual (Anecacao, 2013).

El aumento en la producción es el puntal en el éxito de la asociación, ya que actualmente se producen 8,5 quintales por hectárea al año, mientras que con un adecuado asesoramiento y riego esta productividad puede llegar a 15 quintales por hectárea al año, lo que ayudaría aún más en la economía de la asociación y de todos quienes conforman la comunidad de Chipe-Minuape.

6 PROCESO DE EXPORTACIÓN

Este capítulo muestra los principales aspectos que deberán ser tomados en cuenta por la Asociación de Agricultores de Chipe–Minuape para exportar el producto hacia la Unión Europea.

6.1 DETALLE DE LA SITUACIÓN ACTUAL

Actualmente la comunidad no cuenta con un proceso ni una estructura establecida. Los miembros de la comunidad trabajan individualmente, cada uno comprando materia prima a sus proveedores y vendiendo el cacao a sus propios clientes.

Cada agricultor es considerado como pequeño teniendo en promedio 5.2 has de cultivo de cacao, por ello el poder de negociación que tiene cada uno ante proveedores y clientes es bajo, además de no contar con capacidad para exportar sus productos.

Adicionalmente, los productores no realizan un control de calidad al cacao, la producción se realiza en base a la experiencia adquirida, por lo que los parámetros son netamente empíricos.

Finalmente la comercialización del fruto se realiza de manera informal sin registros, seguimiento, control, etc.

6.2 IDENTIFICACIÓN DE NECESIDADES PARA LA EXPORTACIÓN

Es necesario identificar los procesos que la asociación Boca del Río Sucio deberá implementar para convertirse en exportador de cacao en grano.

6.2.1 Procesos Estratégicos

La asociación deberá definir su pensamiento estratégico a fin de comprender la visión y misión y plantear los objetivos a corto, mediano y largo plazo.

Para esto se necesitará evaluar los siguientes puntos:

- Calidad y cantidad de mano de obra: La asociación contará con miembros que tienen experiencia en el ámbito del cultivo y cosecha del cacao; sin embargo, los conocimientos son poco técnicos por lo que se sugiere se acuda a un técnico especialista que pueda analizar la forma en que se está trabajando y conocer los puntos que habría que mejorar.
- Nivel de conocimiento: En el ámbito comercial y de exportación, la asociación no contaría con personal capacitado; de igual manera se sugiere solicitar apoyo de instituciones como el MAGAP, el FEPP y la CORPEI para el desarrollo comercial y de exportación.
- Calidad de administración general: Uno de los principales problemas que enfrenta la comunidad es la falta de compromiso y persistencia en los miembros. Es importante que la administración general lleve un control estricto sobre los socios que asisten a las reuniones planificadas y los aportes que realizarán a la asociación.

6.2.2 Procesos Productivos

Estos procesos comprenden los activos de la asociación.

6.2.2.1 Instalaciones

Como se mencionó anteriormente es necesario que la asociación determine una sede donde puedan realizar las reuniones y que el lugar sea el centro de concentración de la asociación.

Según Pérez (2006) se debe adecuar una bodega para el almacenamiento del cacao, la cual debe ser de uso exclusivo del producto, asimismo, se deberán adquirir estibas para evitar el deterioro del lote.

6.2.2.2 Requerimientos de Calidad

Como se menciona en el capítulo dos, la Unión Europea exige algunos requerimientos específicos para la importación del cacao, entre ellos los siguientes:

- Control sanitario de los productos alimenticios de origen no animal.
- Etiquetado de productos alimenticios.
- Productos de producción ecológica (sellos de calidad como certificación orgánica y de comercio justo).

Los requerimientos técnicos de la Unión Europea en cuanto al cacao, se basan principalmente en el contenido máximo de contaminantes en productos alimenticios (ver anexo 10) y en la lista de pesticidas permitidos para la fumigación de plagas (ver Anexo 8).

6.2.2.3 Control de Calidad

La Corpei (2007) indica que, a los consumidores extranjeros les interesa conocer qué tipo de control de calidad se aplican, esto, con la finalidad de asegurar la calidad de sus productos, por lo tanto la asociación de Chipeco – Minuape deberá tomar en cuenta los siguientes parámetros:

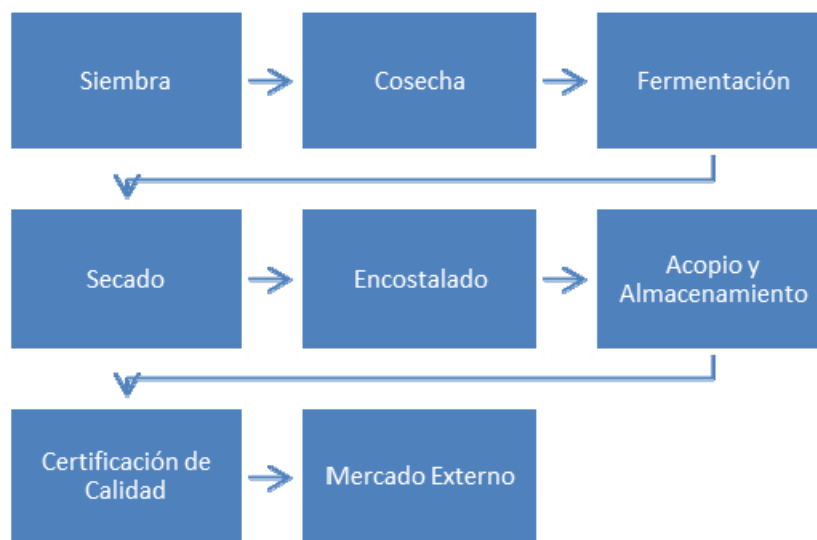
- Uso de materia prima de calidad: semillas certificadas por el INIAP.
- Uso de equipo adecuado para el desarrollo del producto: cajones de fermentación, tendales y bodegas de almacenamiento en buen estado.
- Alcance de los estándares de la norma INEN 176 (Anexo 11) y requisitos para la emisión del certificado de calidad por AGROCALIDAD (Anexo 12).

- Uso de empaque adecuado para la exportación del producto: el cacao en grano generalmente se exporta en sacos de yute de 69 kl.

6.2.2.4 Cadena de Valor y Proceso de Producción

Para que el proceso productivo y de comercialización del cacao sea eficiente y genere valor para los importadores, debe existir armonía entre los actores de la cadena de valor del cacao.

Figura 15. Cadena de Valor del Cacao



Fuente: CORPEI

Siembra

La siembra se debe realizar en los primeros meses de la época lluviosa, se utilizan plantas de 5 a 6 meses de edad, utilizando una distancia de 3x4 m ó 4x4 m entre las plantas (Cuesta, 2007).

Cosecha

De acuerdo al manual de la FAO (2007), para la cosecha se seleccionan las mazorcas que estén maduras y sanas, porque, al seleccionar mazorcas inmaduras o sobre-maduras, se perjudica al sabor del cacao ya que altera el proceso de fermentación.

Es importante tener en cuenta que para abrir las mazorcas se recomienda que haya transcurrido máximo un día después de la cosecha, así mismo, el proceso de apertura debe realizarse en un lugar limpio para evitar contaminación en las semillas en baba (FAO, 2007).

Fermentación

Radi (2005), menciona que, la fermentación es un proceso a que se somete el cacao en baba, consiste en causar la muerte del embrión, eliminar la pulpa que rodea a los granos y lograr el proceso bioquímico que le confiere el aroma, sabor y color característicos.

Los agricultores pueden percibir el nivel de fermentación a través del color de los granos, los mismos que deberán alcanzar un color marrón rojizo después de 2 a 4 días de fermentación, dependiendo de las condiciones climáticas (FAO, 2007).

La fermentación se la realiza en cajones de madera, generalmente de 0,6 m de alto x 0,60 m de ancho x 1,80 m de largo: no puede realizarse en recipientes de metal o de plástico ya que estos pueden contaminar el producto (FAO, 2007).

De acuerdo a Pérez (2006a), el grosor de la madera debe ser mínimo de 2 cm además, el cajón necesita patas que lo mantengan alejado del suelo en aproximadamente 10 cm, su piso debe tener perforaciones de 1 cm con una separación de 10 cm entre sí, con la finalidad de permitir que el líquido de la baba sea escurrido.

Según la norma INEN 176 ⁸el requerimiento mínimo para la fermentación del cacao varía entre 53% y 85% dependiendo de la especie del cacao arriba (Agrocalidad, 2011).

La correcta fermentación del cacao aportará al resultado de la calidad del producto, su sabor y aroma. En la tabla 19 se puede describir el efecto de la fermentación en los granos de cacao, mientras que en la tabla 20 se detallan las diferencias entre granos de cacao fermentados y los que no han sido fermentados.

⁸ Para la obtención del certificado de calidad de ANECACAO, se basa en la norma técnica INEN 176.

Tabla 19. Efecto de la fermentación en los granos de cacao

SABOR	EFEECTO
Amargor	Disminución
Astringencia	Disminución considerable
Acidez	Aumento
Aroma	Aumento considerable

Fuente: Pérez, 2006b

Tabla 20. Diferencia entre granos de cacao fermentados y no fermentados

ALMENDRA FERMENTADA	ALMENDRA NO FERMENTADA
Hinchada o gruesa	Aplanada
La cáscara se separa fácilmente ⁹	Es difícil de separar
Color canela o café rojiza	Color café claro o blanquecino
Color interno marrón	Color interno violeta
Sabor medianamente amargo	Sabor astringente
Aroma agradable	Aroma desagradable
Naturaleza quebradiza	Naturaleza compacta

Fuente: Pérez, 2006^a

Secado

Rosero (2002) indica que en el proceso de secado, se deben colocar los granos de cacao en superficies planas de cemento, madera o caña, para exponerlos a la luz solar durante 4 ó 5 días, aproximadamente. Mediante el secado se espera obtener el 7% de humedad en los granos, de acuerdo al requerimiento de la norma INEN 176 (Agrocalidad, 2011).

Según Pérez (2006a) se recomienda que los tendales sean elevados del suelo para evitar la presencia de animales domésticos que puedan defecar sobre el cacao; los tendales que dan mejores resultados cuanto a calidad son los de caña guadua o madera, ya que las propiedades de estos materiales impiden que se calienten en exceso por el sol y esto ayuda a la rápida eliminación del ácido acético.

⁹ Una de las características que valoran los consumidores de cacao en grano es la fácil separación de la cáscara, ya que facilita sus procesos de producción.

Para evitar los efectos de la lluvia, se recomienda la construcción de marquesinas, que son tendales sobre los que se colocan una lámina plástica que se desplegará y recogerá de acuerdo a las condiciones del clima (Pérez, 2006b).

Según Pérez (2006b), el correcto proceso de secado influye directamente en la calidad del cacao, no únicamente por los aportes al sabor del producto, sino porque evita la formación de hongos y moho, al contrario de lo que sucede cuando se almacena el cacao con altos porcentajes de humedad.

Encostalado

El cacao seco debe embalsarse en sacos de yute de 43 kg aproximadamente adicionalmente, los sacos deben estar bien amarrados o cosidos para evitar la contaminación del producto (Pérez, 2006b).

Para su identificación, los sacos llevarán marcado lo siguiente:

- Nombre de la asociación, dirección, país de origen.
- Denominación del producto, calidad.
- Año de cosecha.
- Peso neto, unidades que contiene.
- Numeración.
- Puerto/lugar de destino, dirección del comitente, importador.
- Marcación que indique claramente que el producto es de calidad orgánica

Acopio y Almacenado

El lugar donde se almacenen los sacos debe ser un almacén libre de polilla, humedad, y mantener una temperatura inferior a 20° C y humedad menor del 70%, además, se debe evitar que los sacos sean expuestos al fuego, agua, contaminación, insectos, roedores, etc. (Rosero, 2002).

Según Pérez (2006a) la bodega de almacenamiento debe ser de uso exclusivo para el cacao, los sacos deben ser amontonados en pilas sobre estibas para evitar su deterioro.

El buen almacenamiento del cacao ayudará a evitar la contaminación del lote y por ende asegura la calidad del producto, si los granos son almacenados con 7% de humedad o menos, pueden mantenerse en buen estado por aproximadamente 5 meses (Chávez, 2011).

Certificación de Calidad

Para la exportación del cacao en grano se requiere obtener de Agrocalidad un certificado de calidad.

Los controles de calidad de Agrocalidad permitirán conocer la fermentación, peso y grado de humedad del lote, de acuerdo a la norma INEN 176. Para el control se toma una muestra de acuerdo al tamaño del lote y se realizan las pruebas respectivas. Al finalizar el proceso, Agrocalidad emitirá un certificado que permite la exportación del producto. (Agrocalidad, 2011).

6.3 PROCESO DETALLADO DE EXPORTACIÓN

Dada la importancia de que la asociación conozca en detalle el proceso de exportación, a continuación se muestran los principales pasos a seguir:

6.3.1 Obtener la Calidad de Exportador

De acuerdo a Borja (2010), para la obtención de la calidad de exportador es necesario acercarse al Banco Central u otro banco corresponsal y solicitar la Tarjeta de Identificación de Exportador en el Departamento del Comercio Exterior.

Adicional a la tarjeta de identificación se requiere presentar el RUC, copia de constitución de la asociación, copia del nombramiento del representante legal y su cédula de identidad (Borja, 2010).

6.3.2 Acordar y Contratar la Exportación

En lo que al acuerdo y contrato de la exportación se toman en cuenta cuatro principales actividades.

6.3.2.1 Acordar el Incoterm

La CORPEI (2008), indica que los incoterm constituyen una serie de reglas internacionales para la mejor interpretación de los términos más utilizados en el comercio internacional, definen el inicio y fin de las responsabilidades del exportador e importador. El incoterm que se defina dependerá de la negociación con el importador, sin embargo para las negociaciones que se efectúen con la asociación de Chipe – Minuape se usará el FOB (Franco a Bordo).¹⁰

6.3.2.2 Realizar el Contrato de Compra-Venta Internacional

Según la asamblea general de las Naciones Unidas, dentro del contrato de compra-venta se deberán incluir los siguientes aspectos:

- a) Preámbulo: Se deberán incluir las partes que intervienen, condición, poderes, definiciones.
- b) Condiciones de Contrato:
 - Objeto del contrato.
 - Descripción de la mercadería.
 - Naturaleza del contrato.
 - Vigencia del contrato.

¹⁰ FOB: Los riesgos y gastos van por cuenta del vendedor hasta que la mercadería esté sobre la borda del buque, es decir ya embarcada. Es el vendedor quien se encarga del trámite de exportación

c) Obligaciones del Vendedor.

- Entrega de la mercadería: fecha, transporte, embalaje, certificados.
- Reserva de dominio.
- Control de conformidad: muestras, modalidades.
- Garantías por desperfectos: reclamaciones y reparaciones.

d) Obligaciones del Comprador.

- Modalidad de pago: plazo, término, lugar.
- Crédito otorgado.
- Garantías diversas.

e) Traspaso de Riesgos y de la Propiedad:

- Traspaso de riesgo: modalidad del entrega (INCOTERM).
- Fuerza mayor: se debe especificar la lista de sucesos inciertos y sus efectos.
- Postergación del plazo de entrega o anulación del contrato.
- Traspaso de la propiedad.

f) Servicio post-venta:

- Garantía.
- Reparación.
- Mantenimiento.

g) Precio y modalidad de pago:

- Precio.
- Tipo de moneda de pago.
- Revisión del precio.
- Garantía de pago.

h) Arbitraje:

- Tribunal competente: órganos.
- Litigio por incumplimiento de cualquier cláusula del contrato.
- Se debe incluir una cláusula que indique que el arbitraje será efectuado a través de la cámara de comercio internacional, así como determinar lugar de arbitraje y legislación a aplicarse.

6.3.2.3 Seleccionar modo de transporte y logística

Una vez que los sacos de cacao se encuentren en la bodega de almacenamiento de la asociación, se solicita a la empresa de transporte que traslade el cacao a un almacén dentro de la Zona Portuaria de la Aduana Marítima. (CAPEC, 2011). Estas bodegas deben ser de piso de cemento sin huecos o espacios para roedores o insectos (ICCO, 2011)

La exportación del cacao en grano se realiza a través del transporte marítimo (ICCO, 2011)

Es importante que la empresa de transporte tenga en cuenta los siguientes aspectos para la exportación del cacao:

- Los cobertizos de estiba del buque deben estar limpios, sin insectos, roedores o aves.
- Los contenedores deben ser apropiados para el transporte de alimentos. Se recomienda aquellos que cuenten con sistema de extracción y ventilación. Si el cacao no se ventila bien durante el viaje puede dañarse por exudación.
- Para forrar los contenedores se debe usar papel kraft, con la finalidad de evitar la exudación.
- Los contenedores no deben estar contaminados con sustancias nocivas para la salud o con olores que puede perjudicar la calidad del producto, como el caucho.

- Durante el transporte es importante monitorear la humedad y los cambios de temperatura.
- La temperatura debe ser entre 15°C y 20°C, y la humedad bajo el 50%.
- Los contenedores deben estar libres de residuos de cargas anteriores.

6.3.2.4 Determinar la Forma de Pago

La elección de la forma de pago dependerá de varios aspectos, entre ellos:

- Relación de confianza entre las partes.
- Monto de la compra.
- Periodo de pago.
- Costo financiero.

Las formas de pago pueden ser anticipadas o por medio de una carta de crédito. Se recomienda que se utilice la carta de crédito para eliminar riesgos y proteger los intereses de la asociación. (Borja, 2010)

6.3.2.5 Determinar el Embalaje Internacional

Para la exportación del cacao en grano se recomienda que se utilicen pallets europeos de madera. (Gómez, 2007). Una vez que se coloca el cacao en los pallets, se lo cubre con un film plástico para que tenga una mayor protección. (Gómez, 2007)

6.3.2.6 Seguro de Transporte

Es importante la contratación de un seguro de transporte para la exportación del cacao en grano, los riesgos que se cubren son averías particulares, averías comunes, riesgos de guerra y huelga (Borja, 2010).

6.3.2.7 Trámites, Procedimientos y Documentos Operativos

El trámite de exportación comprende tres fases: pre-embarque, embarque y post-embarque.

Pre-embarque

En la fase de pre-embarque, inicialmente se elabora la orden de embarque, la misma que describe los datos del exportador, información de la mercancía, cantidad, peso y factura provisional. El formato se lo puede encontrar en la página web de la aduana ecuatoriana. La orden de embarque debe ser transmitida a la CAE a través del SICE¹¹ (CAE, 2011).

Embarque

Una vez que la orden de embarque sea aceptada el exportador podrá movilizar la carga al recinto aduanero (CAE, 2011)

Post-Embarque

En la fase de post-embarque el exportador elabora el DAU.¹² Para el envío electrónico del DAU, el transportista de carga deberá presentar el Manifiesto de Carga¹³ con el Documento de Transporte.¹⁴ El SICE valida la información del DAU con el manifiesto de carga, si este proceso es correcto se envía al exportador la aprobación junto con el número del DAU. (CAE, 2011)

Con la aprobación y numeración del DAU, se presenta este documento ante el Departamento de Comercio Exterior de la CAE junto con la orden de embarque, factura comercial y documentos de transporte (CAE, 2011)

¹¹ SICE: Sistema Interactivo de Comercio Exterior

¹² DAU Declaración Aduanera Única

¹³ Documento en el cual se detalla la relación de las mercancías que constituyen la carga de un medio o una unidad de transporte, y expresa los datos comerciales de las mercancías.

¹⁴ 18 Para el transporte marítimo el documento de transporte se denomina Conocimiento de Embarque, el mismo que es el título que representa la propiedad de la mercadería, además de ser la prueba del contrato de transporte y prueba de recibo de la mercadería a bordo.

Además, toda exportación deberá ser acompañada de los siguientes documentos:

- RUC del exportador.
- Certificado de Origen¹⁵ emitido por el MIC (Ministerio de Industrias y Competitividad).
- Registro como exportador a través de la página web del Servicio Nacional de Aduana del Ecuador. (CAE, 2011).

6.4 COSTOS DE EXPORTACIÓN

6.4.1 Costos de Logística

Para la exportación del cacao, los costos en general son los siguientes:

6.4.1.1 Visto Bueno en Web

El visto bueno puede ser solicitado a través de la página web del Banco Centra, el costo de este trámite es de USD 2,00 a USD 5,00 dependiendo del número de trámites en el mes (CORPEI, 2007)

Tabla 21. Costos de Visto Bueno

Número de trámites en el mes	Costo
De 1 a 10	USD 5,00 c/u
De 11 a 30	USD 4,00 c/u
De 31 a 50	USD 3,00 c/u
Más de 50	USD 2,00 c/u

Fuente: CORPEI

¹⁵ Documento que certifica que la mercadería es de origen ecuatoriano con la finalidad de poder acogerse a las preferencias arancelarias concedidas por la Unión Europea al Ecuador y otros países.

6.4.1.2 Registro como Exportador

El costo del registro como exportador varía entre USD 10,00 y USD 15,00; sin embargo, este trámite suele incluirse en los servicios del agente de aduana. (CORPEI, 2007)

6.4.1.3 Costos Bancarios

En caso de recurrir a la carta de crédito para el pago de la exportación, el costo de la comisión bancaria es del 0,50% del valor de cobro. (CORPEI, 2007)

6.4.1.4 Transporte de Contenedores de Planta a APG

El costo del transporte interno desde la planta hasta el puerto marítimo en Guayaquil depende de la distancia entre estas dos partes. El costo promedio del transporte de un contenedor de 20" varía entre USD 110,00 a USD 250,00; para el transporte de dos contenedores de 20" en una plataforma el precio es de aproximadamente USD 400,00 (CORPEI, 2007).

6.4.1.5 Certificados

Para el trámite de cualquier certificado fitosanitario, los honorarios son de USD 20,00 más el costo de dicho formulario (CORPEI, 2007).

El certificado de calidad del cacao emitido por Agrocalidad, su costo es de 0,25% del valor FOB de la exportación.

6.4.1.6 Seguro de Exportación

Se calcula que el costo del seguro de exportación oscila entre 0,50% al 4% del valor de la mercadería, con un deducible a negociar con la compañía de seguros. (CORPEI, 2007)

6.4.1.7 Faltas Reglamentarias

Al incurrir en errores en la documentación presentada a la aduana, la misma cobra una multa por USD 26,28. (CORPEI, 2007)

6.4.2 Costos de Autorizaciones Previas

6.4.2.1 Certificado de Origen

El costo del certificado de origen es aproximadamente USD 30,00 para el trámite y formulario. (CORPEI, 2007)

7 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

7.1 CONCLUSIONES

- Chipe-Minoape es una comunidad dedicada a la agricultura, en donde 16 familias se dedican a la producción de cacao fino de aroma, sin embargo por sus bajas producciones (8 qq /ha /año) y su tamaño (en promedio se tiene 5,2 hectáreas de cacao en producción) no pueden acceder a mercados internacionales que valoran la calidad de cacao producido por la comunidad.
- La investigación muestra que comparativamente las producciones pueden mejorar ya que con un adecuado manejo de la plantación se pueden obtener de 18 a 20 qq/ha/año lo que conllevaría una mejoría en la economía de la comunidad.
- Como resultado de los análisis efectuados a través de la matriz comparativa entre los países más importantes se pudo determinar que Alemania es el país al cual se deben enfocar los esfuerzos y las estrategias de la asociación agroexportadora.
- La aceptación del cacao ecuatoriano está claramente identificada en Estados Unidos, que es el principal comprador con el 36% de las exportaciones, mientras que entre Holanda y Alemania suman el 22% de las exportaciones.
- Ecuador es el quinto proveedor de cacao en grano para Alemania con 15220 toneladas en el año 2012.
- El precio por tonelada del cacao ecuatoriano es mejor apreciado que el de los productos provenientes de África, ya que la tonelada del cacao ecuatoriano en Alemania fue pagado en 3515 dólares en el año 2012 mientras que el cacao proveniente de África fue pagado en 3246 dólares, existiendo una diferencia de 8% a favor del producto ecuatoriano.

- La Asociatividad horizontal es la más indicada para ser desarrollada por la comunidad de Chipe-MInuape, ya que la comunidad reúne todas las características para formar una asociación agroexportadora.
- La estandarización de los procedimientos de manejo de cultivo serán fáciles de realizar debido a que la comunidad no realiza manejo alguno, por lo que con las capacitaciones programadas los comuneros podrán garantizar homogeneidad en sus actividades.
- Las certificaciones de comercio justo y agricultura orgánica se deberán tramitar a través de empresas internacionales que tengan aval de la Unión Europea, ya que con la certificación de estas compañías la asociación tendrá una mejor proyección en el ámbito internacional.
- En el análisis económico se determinó que los beneficios de obtener certificaciones ambientales y de comercio justo tendrán una respuesta favorable en el cuarto y quinto año, debido principalmente a la estabilización de las producciones, logrando obtener ingresos del 126% a favor en comparación con los ingresos obtenidos al no tener las certificaciones.
- La mejor manera de exportar es bajo la modalidad FOB, ya que la asociación puede garantizar la calidad del producto hasta su llegada a puerto de embarque.

7.2 RECOMENDACIONES

- Establecer programas similares para los comuneros de la zona que no tienen cacao en sus fincas, pero que cotidianamente cosechan productos como el “achotillo”, el cual tiene una fuerte presencia en los países europeos.
- Realizar estudios y análisis comparativos de variedades que permitan mantener e incrementar el posicionamiento mundial del cacao fino de aroma ecuatoriano.

- Realizar un estudio con otro país de la Unión Europea con la finalidad de presentar alternativas para la producción de la comunidad de Chipe-Minuape, con la finalidad de buscar la expansión de los productos de la asociación.
- Se debe determinar el grado de aceptación del cacao en los demás países de la Unión Europea, en búsqueda de nuevas oportunidades de negocio que tengan como base el cacao, desarrollando análisis comparativos entre países compradores de cacao fino de aroma ecuatoriano.
- Desarrollar un proyecto en donde se estudie la posibilidad de industrializar la cosecha y se pueda exportar el cacao procesado hacia los mercados internacionales, no necesariamente Europa, pero manteniendo a Alemania como el principal país al cual se pretende vender la producción del cacao de Chipe Minuape.
- Aprovechar la gran apreciación que el cacao ecuatoriano tiene en la Unión Europea, estableciendo programas técnicos y culturales enfocados en fortalecer la marca Cacao de Chipe-Muanpe como una insignia de orgullo y progreso para todas la parroquias del cantón y de la provincia.
- Analizar la posibilidad de establecer alianzas estratégicas con empresas multinacionales con el objetivo de aprovechar el Know-How de dichas empresas, fortaleciendo la enseñanza tanto técnica como administrativa.
- Difundir el éxito de la asociación a través de boletines y revistas especiales con la finalidad de impulsar el crecimiento agrícola no solo del cacao sino de varios productos ecuatorianos que se producen en pequeñas áreas,
- Se recomienda establecer los manuales de procedimientos para cada una de las actividades realizadas a lo largo de la conformación de la asociación, con el objetivo de realizar cambios estructurales enmarcados en los objetivos y procedimientos con los que se creó la asociación.

- Los estudios económicos deben estar acompañados de estudios ambientales que promuevan la agricultura orgánica en el país.
- Implementar un departamento de comercio internacional con miembros jóvenes para que éstos tengan una visión moderna de los objetivos que persigue la asociación y con su participación y con nuevos enfoques llevar a que estas acciones sean duraderas en el tiempo.

BIBLIOGRAFÍA

- AGROCALIDAD. (2011, Mayo). *Manual de procedimientos para el registro y certificación de centros de acopio y bodegas de almacenamiento de cacao*. Retrieved Junio 25, 2013
- AL INVEST. (2010). *Feria SIAL Cacao y sus preparaciones*. Retrieved Junio 5, 2013, from www.alinvest4.eu
- Albizú, J. (2012). *Cacao y sus preparaciones*. Alemania: Publicaciones In Went.
- ANECACAO. (2013, Mayo 20). *Cacao Nacional*. Retrieved from www.anecacao.com
- Banco Central del Ecuador. (2013). *Estadísticas Macroeconómicas*. Quito.
- BCS. (2013). *Certificación Orgánica*. Retrieved from www.bcsecuador.com
- Bernal Gonzáles, C. A. (2011). *Propuesta de asociatividad y exportación para la comunidad cacaotera Boca del Río Sucio en Muisne Esmeraldas*. Quito: Universidad De Las Américas.
- Borja, M. J. (2010). *Certificados Internacionales*. Quito: Universidad De Las Américas.
- CAE. (2011). *Procedimiento para exportar desde Ecuador*. Retrieved Mayo 26, 2013, from www.cae.gob.ec
- CAPEC. (2011). *Proceso de exportación vía marítima*. Retrieved Mayo 25, 2013, from www.capecve.org
- CBI. (2009). *CBI market survey. The Coffee, tea and cocoa market in the EU*. Retrieved Mayo 21, 2013, from www.cbi.eu
- CEI. (2013). *El proceso de certificación orgánica*. Retrieved Junio 30, 2013, from <http://www.cei.org.ni>
- Chávez, J. (2011). *Manual de cultivo de cacao, Ministerio de Agricultura de Perú*. Retrieved Mayo 25, 2013
- CIAT. (2000, Octubre). *EL COMERCIO JUSTO EN EUROPA, evolución, funcionamiento, estructura institucional y funcionamiento*. Retrieved Junio 30, 2013, from <http://www.ciat.cgiar.org/agroempresas/espanol/inicio.htm>

- Comisión de las comunidades europeas. (2001). *LIBRO VERDE: Fomentar un marco europeo para la responsabilidad social de las empresas*. Bruselas.
- Comision Europea. (2008, Junio 10). *Producción ecológica de productos agrarios y alimenticios*. Retrieved Junio 25, 2013, from www.europa.eu
- CONCOPE. (2011). *Cadenas productivas y desarrollo económico rural en latinoamérica*. Retrieved Junio 30, 2013, from www.comcope.gob.ec
- CONCOPE. (n.d.). *Cultivo Orgánico de cacao*. Retrieved Mayo 23, 2013, from www.concope.gov.ec
- CORPEI. (2007). *Estrategias de Asociatividad para Exportación Experiencias de Fomento de Cadena de Valor y Consorcios en Ecuador*. Retrieved Mayo 15, 2013, from www.corpei.org
- CORPEI. (2007). *Estrategias de asociatividad para exportación. Experiencias de fomento de cdena de valor y consorcios en Ecuador*. Retrieved Junio 18, 2013, from www.corpei.gob.ec
- CORPEI. (2007). *Manual Costos De Exportación*. Retrieved Mayo 26, 2013, from www.corpei.org
- CORPEI. (2008). *Como exportar/ Trámites, procedimientos y documentación operativa*. Retrieved Junio 10, 2013, from www.corpei.org
- CORPEI. (2008). *Como exportar?, trámites, procedimientos y documentación operativa*. Retrieved Mayo 23, 2013, from www.corpei.org
- CORPEI. (2008). *Perfil de cacao en grano*. Retrieved Mayo 2013, 20, from www.ecuadorexporta.org
- CORPEI. (2011). Retrieved MAYO 20, 2013, from Cacao nacional fino de aroma: www.corpei.org
- Crawford, L. (1980). *El Ecuador en la época cacaotera*. Quito: Editorial Universitaria.
- Cuesta, A. L. (2007). *El Aprovechamiento De Las Ventajas competitivas de la producción del cacao en el Ecuador para impulsar el desarrollo de una marca país*. Quito: Pontificia Universidad Católica del Ecuador.
- DEFINICION abc. (2013). *Definiciones*. Retrieved Junio 25, 2013, from www.definicionabc.com
- EFTA. (1998). *From Fair Trade to responsible consumption. The power of the citizens of Europe to change the conditions for North/South trade*. Maastricht.
- ESPAC. (2011, Junio 2). *Encuesta de Superficie y Producción Agropecuaria Continua*. Retrieved from www.ecuadorencifras.com
- European Comission. (2011, Octubre 01). *Trade Export Helpdesk*. Retrieved Junio 30, 2013, from <http://exporthelp.europa.eu/>

- Faican, A. (2011, Octubre 25). *Qué son barreras arancelarias?* Retrieved Junio 2013, from <http://comunidad.todocomercioexterior.com.ec/forum/topics/qu-son-barreras-arancelarias>
- FAIRTRADE. (2010). *Revisión de los criterios de comercio justo Fairtrade para cacao 2010*. Bonn.
- FAIRTRADE. (2011). *Productos:Fairtrade*. Retrieved Mayo 20, 2013, from www.fairtrade.net
- FAIRTRADE. (2011, Marzo 01). *CRITERIOS GENÉRICOS COMERCIALES DE COMERCIO JUSTO*. Retrieved Junio 30, 2013, from www.fairtrade.net
- FAIRTRADE. (2011, Octubre 04). *Solicitud de certificación Fairtrade, Procedimiento Operativo Standar*. Retrieved Junio 30, 2013, from www.fairtrade.net
- FAO. (2003). *Es la certificación para mí? Una guía práctica sobre por qué, cómo y con quien certificar productos para la exportacion*. San José: Publicacion RUTA.
- FAO. (2007). *Denominación de Origen Cacao Arriba*. Retrieved Mayo 20, 2013, from www.fao.org
- Germany Trade & Invest. (2012, Octubre). *The Food and Beverage Industry in Germany*. Retrieved Junio 15, 2013, from www.gtai.com
- Gómez, K. (2007). *Cacao Ecológico: Eportación de República Dominicana al Rieno Unido*. Retrieved Mayo 26, 2013, from www.eprints.ucm.es
- ICCO. (2008). *Ad hoc Panel of Fine or Flavour Cocoa*. Retrieved Mayo 20, 2013, from www.icco.org
- ICCO. (2011). *Trading and shipping*. Retrieved Mayo 22, 2013, from www.icco.org
- ICEX. (2010, Febrero). *El consumidor ecológico en Alemania*. Retrieved Junio 15, 2013, from www.ices.es
- ICEX. (2013, Marzo 20). *Novedades*. Retrieved Junio 15, 2013, from Aumentan las ventas en el sector del dulce y de snacks salados en Alemania en 2012: <http://www.oficinascomerciales.es>
- Lema Segovia, L. (2013, Mayo 20). *El Cacao en Chipe-Minuape*. (A. Analuisa, Interviewer)
- MAGAP. (2011). *Listado de servicios y trámites. Formación y Legalización de Organizaciones Agroproductivas*. Retrieved Junio 25, 2013, from www.magap.gob.ec
- MAGAP. (2011, Mayo 31). Retrieved from www.magap.gob.ec
- Manobanda, J. (2013, Mayo 3). *Precio de compra de Cacao en grano seco*. (A. Analuisa, Interviewer)

- Méndez, M. E. (2012). *Modelo asociativo para la gestión de los agricultores de la comuna Manantial de Guangala, Parroquia Colonche, provincia de Santa Elena, año 2012*. La Libertad: Universidad Estatal Península de Santa Elena.
- Ministerio de Relaciones Exteriores Comercio e Integración. (2009). El comercio justo del cacao en el Mercado Alemán. In F. García Paz y Miño, *El comercio justo del cacao en el Mercado Alemán* (p. 90). Quito: Ministerio de Relaciones Exteriores Comercio e Integración.
- Organización Mundial del Comercio. (2013). *Finalidad y conceptos básicos*. Retrieved Junio 30, 2013, from <http://www.wto.org>
- Peña, A. E., & Bastidas, M. C. (2005). La pequeña y mediana empresa ante el fenómeno inminente de la globalización. *Red Actuales Contables*.
- Pérez, R. (2006). *Infraestructura de poscosecha. Programa de Capacitación en la cadena del cacao*. Quito: Consorcio CAMAREN.
- Pérez, R. (2006). *La Calidad Del Cacao En Grano*. Quito: Consorcio CAMAREN.
- Proecuador. (2010). *Perfil de cacao y su consumo en Alemania*. Retrieved Junio 10, 2013, from www.proecuador.gob.ec
- Proecuador. (2011). *Análisis sectorial de cacao y elaborados*. Retrieved MAYO 26, 2013
- Proecuador. (2012, Octubre). *Boletín de Comercio Exterior / Comercio Justo en Alemania*. Retrieved Junio 16, 2013, from www.proecuador.gob.ec
- Radi, C. (2005). *Estudio sobre los mercados de valor para el cacao nacional de origen y con certificaciones*. Guayaquil.
- Rebaza Ramírez, C. A. (2013). *Proceso de exportación de grano de cacao*. Retrieved from <http://www.slideshare.net/negociador10/expo-cacao>
- Revista EL AGRO. (2012). Trascendencia del cacao en el Ecuador y el mundo. *EL AGRO*, 35.
- Rosales, R. (1999). La asociatividad como estrategia de fortalecimiento de la pequeña y mediana empresa en América Latina y el Caribe, en PYMES escenarios de oportunidad en el siglo XXI. Caracas: SELA/AECI.
- Rosero, J. (2002). *La ventaja comparativa del cacao ecuatoriano*. Retrieved Mayo 20, 2013, from www.bce.fin.ec
- Rosero, J. L. (2002, Junio). *La ventaja comparativa del cacao ecuatoriano*. Retrieved Abril 2013, from www.bce.fin.ec
- Scaglioni, F. (2008, Septiembre 11). *Comercio Justo: Agrupación de Productores para Exportar*. Retrieved Julio 10, 2013, from <http://elsistemadecomerciojusto.blogspot.com/2008/09/parte-cuarta.html>

- SIISE. (2012, Mayo 20). Retrieved from www.siise.gob.ec
- Soto, G., & Descamps, P. (2011). *Cartificación Orgánica: Paso a Paso*. Turrialba: CATIE. Retrieved Junio 20, 2013
- Trademap. (2013). *Datos estadísticos de importación y exportación mundial*. Retrieved Mayo 26, 2013, from www.trademap.org
- UNODI. (2004). *Guía de los consorcios de exportación*. Retrieved Junio 20, 2013, from www.unodi.org.mx
- Véliz, Z. (2013, Mayo 18). La intermediación en Chipe-Minuape. (A. Analuisa, Interviewer)
- Wikipedia. (2013). *Analfabetismo Funcional*. Retrieved from www.wikipedia.org
- Wikipedia. (2013, Agosto). *Molienda*. Retrieved Agosto 2013, from www.wikipedia.org
- Wright, S., & Mc Crea, D. (2007). "Chapter 10: Organic and fair Trade Marketing in Germany "en *The Handbook of Organic and fair Trade Food Marketing*. Oxford: Blackwell Publising.
- Yepez, M. A. (2009). *Microcrédito y Asociatividad en el Ecuador*. Quito: Pontificia Universidad Catolica del Ecuador.

ANEXOS

ANEXO 1

**MODELO DE DECLARACIÓN ADUANERA DVI DE LA COMUNIDAD
EUROPEA**

COMUNIDAD EUROPEA DECLARACIÓN DE LOS ELEMENTOS RELATIVOS AL VALOR EN ADUANA D.V.1

1 NOMBRE, APELLIDOS Y DIRECCIÓN DEL VENDEDOR		PARA USO DE LA ADMINISTRACIÓN	
2(a) NOMBRE, APELLIDOS Y DIRECCIÓN DEL COMPRADOR			
3 (b) NOMBRE, APELLIDOS Y DIRECCIÓN DEL DECLARANTE			
OBSERVACIÓN IMPORTANTE		3 Condiciones de entrega	
		4 Número y fecha de la factura	
		5 Número y fecha del contrato	
6 Número y fecha de cualquier resolución aduanera relativa a los apartados 7 a 9		Márquese con X la casilla adecuada	
7 (a) ¿Existe VINCULACIÓN entre comprador y vendedor en el sentido del apartado 2 del artículo 143 (*) del Reglamento CEE nº 2454/93?		SI	NO
(b) ¿Ha INFLUIDO la vinculación en el precio de las mercancías importadas?			
8 (respuesta facultativa): Se APROXIMA MUCHO el valor de la transacción de las mercancías importadas a algún valor de los mencionados en la letra (b) del apartado 2 del artículo 29 del Reglamento de la CEE) nº 2913/92? En caso afirmativo, especifíquese con detalle			
9 (a) ¿Existen RESTRICCIONES para la cesión o utilización de las mercancías por el comprador, distintas de las que imponen o exigen la ley o las autoridades en la Comunidad limitan la zona geográfica donde pueden revenderse las mercancías, o no afectan sustancialmente al valor de las mercancías?			
(b) ¿Dependen la venta o el precio de CONDICIONES O PRESTACIONES, cuyo valor no pueda determinarse con relación a las mercancías objeto de valoración?			
Especifíquese la naturaleza de las restricciones, condiciones o prestaciones, según el caso:			
Si puede determinarse el valor de las condiciones o prestaciones, indíquese su importe en el apartado 11(b)			
10 (a) ¿Existen CÁNONES Y DERECHOS DE LICENCIA relativos a las mercancías importadas que el comprador esté obligado a pagar, directa o indirectamente, como condición de la venta?			
(b) ¿Está la venta condicionada por un acuerdo, según el cual una parte del producto de cualquier REVENTA, CESIÓN o UTILIZACIÓN posterior de las mercancías importadas, revierte directa o indirectamente al vendedor?			
En caso de respuesta afirmativa a una de las preguntas, especifíquese las condiciones, y, si es posible, indíquense los importes en los apartados 15 y 16			
(*) NOTA A LA CASILLA 7		10 (a) Número de hojas	
1. SOLO SE CONSIDERARÁ QUE EXISTE VINCULACIÓN ENTRE LAS PERSONAS EN LOS CASOS SIGUIENTES		Suplementarias	
(a) si cada uno forma parte de la dirección o del consejo de administración de la empresa de la otra		D.V.1 BIS	
(b) si ambos tienen jurídicamente la condición de asociados:		10 (b) (Localidad)	
O si una es empleada de la otra		(Fecha)	
(c) si una persona cualquiera posee, controla o tiene directa o indirectamente el 5% o más de las acciones o títulos con derecho a voto de una y de otra.		Firma:	
(d) si ambas son controladas, directa o indirectamente, por una tercera persona			
(e) si juntas controlan, directa o indirectamente a una tercera persona			
(f) si son miembros de la misma familia			
2. El hecho de que el comprador y el vendedor estén vinculados no impide necesariamente el uso del valor de transacción (ver apartado 2 del artículo 29 del Reglamento CEE nº 2913/92), así como la nota interpretativa a dicho artículo en el Anexo 23			

PARA USO DE LA ADMINISTRACIÓN					
		P de orden	P de orden	P de orden	
A. Base para el cálculo	11 (a) Precio neto en la MONEDA DE FACTURACIÓN (Precio efectivamente pagado o por pagar en el momento a considerar para la determinación del valor en aduana)				
	(b) Pagos indirectos- Véase apartado 8 (b)				
	Tipo de cambio				
12 Total A en MONEDA NACIONAL		0,0000	0,0000	0,0000	
B. ADICIONES Importes en MONEDA NACIONAL INCLUIDOS A (*)	13 Costes soportados por el comprador:				
	(a) Comisiones, excepto las comisiones de compra.....				
	(b) Gastos de corretaje.....				
	(c) Envases y embalajes.....				
	14 Bienes y servicios suministrados por el comprador, gratuitamente o a precio reducido y utilizados en la producción y venta para la exportación de las mercancías importadas:				
	Los valores indicados se repartirán, si llega el caso, de manera adecuada				
	(x) materiales, componentes, partes y elementos similares incorporados a las mercancías importadas.....				
	(y) herramientas, matrices, moldes y objetos similares utilizados en la producción de las mercancías importadas.....				
	(z) materiales consumidos en la producción de las mercancías importadas.....				
	(d) trabajos de ingeniería, de desarrollo artístico y de diseño, planos y croquis realizados fuera de la Comunidad y necesarios para la producción de las mercancías importadas.....				
	15 Cánones y derechos de licencia - véase apartado 9 (a)				
	16 Producto de cualquier reventa, cesión o utilización posterior, que revierta al vendedor - véase apartado 9 (b)				
	17 Gastos de entrega hasta (lugar de introducción)				
	(a) Gastos de transporte				
	(b) Gastos de carga y de manipulación				
(c) Seguro					
Total B.....		0,0000	0,0000	0,0000	
C. DEDUCCIONES: Importes en MONEDA NACIONAL INCLUIDOS en A (*)	18 Gastos de transporte posteriores a la llegada al lugar de introducción				
	19 Gastos relativos a trabajos de construcción, instalación, montaje, mantenimiento o asistencia técnica, realizados después de la importación.....				
	20 Otros gastos (especificar).....	0,0000			
	21 Derechos de aduanas y otros gravámenes pagaderos en la Comunidad como consecuencia de la importación o de la venta de las mercancías.....				
	22 Total C.....	0,0000	0,0000	0,0000	
24 VALOR DECLARADO (A+B-C)		0,0000	0,0000	0,0000	
(*) Cuando los importes son pagaderos en MONEDA EXTRANJERA, indíquese aquí el importe en la moneda extranjera y el tipo de cambio, relativo a cada elemento y partida de orden.					
Referencia	Importe	Tipo de cambio			
	0,0000	0,0000			

ANEXO 2

**LISTADO DE SOCIOS DE LA ASOCIACIÓN DE INDUSTRIALES ALEMANES
DE CHOCOLATES.**



BDSI

Association of the German
Confectionery Industry
http://www.bdsi.de/en/mitglieder_en/memberslist/mk_schokoladewaren_en/ABCD

Chocolate, chocolate products and cocoa

[A](#) | [B](#) | [C](#) | [D](#) | [E](#) | [F](#) | [G](#) | [H](#) | [I](#) | [J](#) | [K](#) | [L](#) | [M](#) | [N](#) | [O](#) | [P](#) | [Q](#) | [R](#) | [S](#) | [T](#) | [U](#) | [V](#) | [W](#) | [X](#) | [Y](#) | [Z](#)

A

- [Aachener Printen- und Schokoladenfabrik Henry Lambertz GmbH & Co. KG](#)
- [ADM Schokinag GmbH & Co. KG](#)
[ADM Trading \(Germany\) GmbH](#)
- [Alfred Ritter GmbH & Co. KG Schokoladenfabrik](#)

B

- [Baur Chocolat GmbH & Co.](#)
- [Bodeta Süßwaren GmbH](#)
- [BRANDT Zwieback-Schokoladen GmbH + Co. KG](#)
- [Bremer HACHEZ Chocolate GmbH & Co. KG/ Feodora Chocolate GmbH & Co. KG](#)

C

- [Cargill GmbH Cargill Chocolate Products](#)
[Betriebsstätte Klein Schierstedt](#)
- [Chr. Storz GmbH & Co. KG](#)
- [Confiserie Burg Lauenstein GmbH](#)
- [Confiserie Coppeneur et Compagnon GmbH](#)
- [Confiserie Heilemann GmbH](#)
- [Confiseur Läderach Deutschland GmbH & Co. KG](#)

D

- [Delfi Cocoa \(Europe\) GmbH](#)
- [Delitzscher Schokoladenfabrik GmbH](#)
- [Dengel Confiserie Genüsse](#)

E

- [Eickmeyer & Gehring GmbH & Co. KG](#)
- [Esser Konfekt und Feingebäck GmbH & Co. KG](#)
- [Euromar Commodities GmbH - ECG Kakao Produkte](#)

F

- [F.A. Crux GmbH & Co. KG](#)
- [FARÜCHOC GmbH & Co. KG](#)
- [Feinbäckerei Otten GmbH & Co. KG](#)
- [Feodora Chocolate GmbH & Co. KG/ Bremer HACHEZ Chocolate GmbH & Co. KG](#)
- [Ferrero Deutschland GmbH](#)
- [FESEY GmbH & Co. KG](#)
- [Frankonia Schokoladenwerke GmbH](#)
- [Fritz Kunder GmbH](#)

G

- [Günthart & Co. KG](#)
- [Gut Springenheide GmbH](#)

H

- [Haehdelein Vereinigte Nürnberger Lebkuchen-, Keks- und Schokoladenfabrik GmbH](#)
- [Halleoren Schokoladenfabrik AG](#)

- [Hans Riegelein & Sohn GmbH & Co. KG](#)
- [Heemann Lebkuchen- und Süßwarenspezialitäten GmbH Zweigniederlassung der LAC Beteiligungs GmbH](#)
- [Herza Schokolade GmbH & Co. KG](#)
- [Horst Schluckwerder OHG](#)
- [H. Pickard GmbH & Co. KG](#)
- [H. Schoppe & Schultz GmbH & Co. KG](#)

J

- [J. G. Niederegger GmbH & Co. KG](#)
- [Josef Wendler GmbH & Co. KG Nougatfabrik](#)

K

- [KESSKO Kessler & Comp. GmbH & Co. KG](#)
- [Kondima Engelhardt GmbH & Co. KG](#)

L

- [Lanwehr GmbH Coniserie - Manufaktur](#)
- [Lübecker Marzipan-Fabrik v. Minden & Bruhns GmbH & Co. KG](#)
- [Lindt & Sprüngli GmbH](#)
- [Ludwig Schokolade GmbH & Co. KG](#)
- [Ludwig Weinrich GmbH & Co. KG](#)

M

- [Mars GmbH](#)
- [Max Weiss Lebkuchenfabrik Neu-Ulm GmbH](#)
- [Meybona-Schokoladenfabrik Meyerkamp GmbH & Co. KG](#)
- [mkm GmbH Manufaktur für Geniesser](#)
- [Mondelez Deutschland GmbH](#)

N

- [Nestlé Kaffee und Schokoladen GmbH](#)

P

- [Peters GmbH](#)
- [Pralinen Manufaktur Große-Bölting Inh. Josef Große-Bölting e.K.](#)

R

- [Rausch Schokoladen GmbH](#)
- [Rübezahl Schokoladen GmbH](#)
- [Rüdesheimer-Coniserie-Pralinen RCP GmbH & Co. KG Asbach-Pralinen](#)
- [Reber Spezialitäten Paul Reber GmbH & Co. KG](#)

S

- [Sanbeam Gesunde Produkte GmbH](#)
- [Schokoladenfabrik Gustav Berning GmbH & Co. KG](#)
- [Schokoladenwerk Berggold GmbH](#)
- [Schwermer Dietrich Stiel GmbH](#)
- [Stollwerck GmbH](#)
- [Stollwerck Norderstedt GmbH & Co. KG](#)

U

- [Ulmer Schokoladen GmbH & Co. KG](#)

V

- [Viba sweets GmbH](#)

W

- [Wagner Pralinen GmbH](#)
- [Wergona Schokoladen GmbH](#)
- [Wilhelm Kinkartz GmbH & Co KG](#)
- [Wilhelm Reuss GmbH & Co. KG Lebensmittelwerk](#)
- [Windel GmbH & Co. KG](#)
- [Wurzener Dauerbackwaren GmbH](#)

ANEXO 3 Y 4

**FORMULARIOS DE DATOS PARA SOCIOS Y REPRESENTANTES DE LA
ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE CHIPE-MINUAPE.**

ANEXO 3. CUESTIONARIO DE IDENTIFICACIÓN DE SOCIOS

Nombre del Agricultor
No. miembros en su familia
No. Telefónico
Área de Cultivo
Variedad de Cultivo

1. ¿Apoya la iniciativa de crear una asociación de productores de cacao de la comunidad de Chipe Minuape?

SI ____

NO ____

2. ¿Le gustaría formar parte de la Asociación?

SI ____

NO ____

3. ¿Le gustaría que todos los "vecinos" participen?

SI ____

NO ____

4. ¿Le gustaría recibir capacitaciones continuas y unificar su manejo del cultivo para ser mas productivo?

SI ____

NO ____

5. ¿Actualmente, exporta cacao?

SI ____

NO ____

6. ¿Le gustaría exportar?

SI ____

NO ____

7. ¿Está de acuerdo en crear una zona común de acopio de granos de cacao?

SI ____

NO ____

ANEXO 4. DATOS DE REPRESENTANTES DESIGNADOS

Nombre y Apellidos

No. Cédula

Estado Civil

No. de cargas familiares

Edad

No. Telefónico

Croquis de la finca

Área de cultivo

Variedad de Cultivo

ANEXO 5

**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS A SEGUIR PARA CONSTRUCCIÓN Y
CERTIFICACIÓN DE LA BODEGA DE ACOPIO Y ALMACENAMIENTO DE LA
ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE CHIPE-MINUAPE**



Av. Amazonas y Eloy Alfaro,
Edif. MAGAP, piso 9. Telf.: (593) 2 2567 232
www.agrocalidad.gov.ec
direccion@agrocalidad.gov.ec

AGENCIA ECUATORIANA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DEL AGRO “AGROCALIDAD”



MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA EL REGISTRO Y CERTIFICACIÓN DE CENTROS DE ACOPIO Y BODEGAS DE ALMACENAMIENTO DE CACAO

**Dirección de Sanidad Vegetal
Programa Específico de Cacao**

MARZO, 2011

INDICE

1. PRESENTACIÓN.....	5
1.1. Objetivos.....	5
1.2. Alcance.....	6
1.3. Ámbito de Aplicación.....	6
1.4. Base Legal.....	6
2. REGISTRO DE CENTROS DE ACOPIO Y BODEGAS DE ALMACENAMIENTO.....	6
2.1. Registro.....	6
2.2. Requisitos técnicos para el registro de centros de acopio y bodegas de almacenamiento de cacao.....	7
2.3. Inspección.....	7
2.4. Informe técnico de inspección.....	7
2.5. Emisión del registro.....	8
3. Requisitos técnicos para certificar centros de acopio y bodegas de almacenamiento de cacao.....	8
3.1. Inspección para certificación.....	9
3.2. Informe de inspección para certificación.....	9
3.3. Emisión del Certificado de Calidad Fitosanitaria	9
4. CONTROL POST CERTIFICACIÓN.....	9
5. MODIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN DEL REGISTRO.....	10
6. RENOVACIÓN DEL REGISTRO Y CERTIFICACIÓN.....	10
7. CANCELACIÓN DEL CERTIFICADO.....	10
8. OBLIGACIONES DEL PROPIETARIO O REPRESENTANTE LEGAL.....	10
9. SANCIONES POS-CERTIFICACIÓN.....	11
9.1. Criterios para establecimiento de sanciones.....	11
10. REFERENCIAS.....	13

DEFINICIONES**Bodega de almacenamiento:**

Edificio o local donde se guardan o depositan granos de cacao y que posteriormente son vendidos.

Centros de Acopio:

Bodega de almacenamiento que posee total o parcial infraestructura para realizar el proceso de fermentación y secado del grano.

Registro:

Documento que permite el funcionamiento del local y además consta en la base de datos de AGROCALIDAD.

Certificación:

Documento que garantiza que el local además de estar registrado cumple con todos los estándares de calidad fitosanitaria.

1. PRESENTACIÓN

La Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad del Agro - AGROCALIDAD, bajo el direccionamiento del Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca - MAGAP como entidad rectora de la política agraria, están encaminadas a cumplir con los lineamientos de las Políticas Nacionales y los Modelos de Gestión del Gobierno Nacional.

El sector cacaotero es muy importante tanto a nivel social como para la economía nacional. Cerca del 80% de la producción total la realizan pequeños productores que poseen alrededor de 3 hectáreas de cultivo, el intermediario o comerciante se convierte por tanto en un actor clave. Al mismo tiempo, su importancia crece al administrar centros de acopio sin el cuidado necesario y sin manejar estándares de calidad que rijan la comercialización del producto.

En los últimos años la exportación de cacao desde Ecuador pasa en promedio de las 130 mil toneladas al año, el 80 % corresponde a grano y el 20 % restante son elaborados y semielaborados, pero la Organización internacional del cacao (ICCO), reconoce tan solo el 75 % como fino de aroma "sabor arriba".

Por lo expuesto y en virtud de que se evidencian mínimos niveles de cumplimiento de los requisitos de la norma de Buenas Prácticas de Almacenamiento para alimentos en la mayoría de bodegas y/o centros de acopio del país, se requiere del siguiente proceso, a fin de corregir varios problemas que se han presentado, como: almacenamiento de otros productos junto con el cacao, entre ellos lubricantes o minerales sin ningún tipo de separación o cuidado. Conocimiento básico sobre la manipulación adecuada del cacao o de las operaciones de pos-cosecha, uso de envases que antes contenían productos químicos, no existen registros referente a la procedencia y venta del cacao; la falta de control de la calidad fitosanitaria e inocuidad del cacao, y la mezcla de variedades de cacao.

Es necesario e imprescindible preservar la ventaja competitiva preferentemente del Cacao Nacional Fino y de Aroma sabor "Arriba" en los mercados internacionales y su reconocimiento mundial como el mejor Cacao Fino y de Aroma.

1.1. Objetivos

- Establecer los procedimientos y requerimientos para el registro y certificación de Centros de acopio y bodegas de almacenamiento de cacao.
- Definir los criterios para las sanciones pos-certificación que tuvieran lugar por el incumplimiento de la normativa legal vigente.
- Garantizar que el grano de cacao que comercializa el centro de acopio o bodega es almacenado y se vende por separado libre de mezclas.

1.2. Alcance

El presente documento, establece los requisitos y procedimientos para el registro de centros de acopio y bodegas de almacenamiento de Cacao Nacional Fino y de Aroma Sabor "Arriba" y de otras variedades dentro del territorio ecuatoriano.

1.3. Ámbito de Aplicación

El ámbito de aplicación del presente Manual, es para todo el territorio ecuatoriano a través de la Dirección de Sanidad Vegetal - Programa Específico de Cacao y procesos desconcentrados de AGROCALIDAD.

1.4. Base Legal

El documento ha sido elaborado de conformidad con las disposiciones establecidas en el Acuerdo Interministerial para el Reposicionamiento del Cacao Nacional Fino y de Aroma Sabor "Arriba", No. 180 publicado en el Registro Oficial No. 199, del 25 de mayo de 2010; La Ley de Sanidad Vegetal y su Reglamento codificación 315 del 16 de abril de 2004; Acuerdo Ministerial N° 446, publicado en el Registro Oficial 342 del 22 de Diciembre de 1993; el Decreto Ejecutivo N°1449 de creación de AGROCALIDAD, de fecha 22 de noviembre de 2008, publicado en el Registro Oficial 479 del 2 de diciembre del 2008; Resolución No. 070, publicado en Registro Oficial No. 241, del 22 de julio de 2010.

2. REGISTRO DE CENTROS DE ACOPIO Y BODEGAS DE ALMACENAMIENTO

2.1. Registro

Para obtener el Registro de Centros de Acopio y Bodegas de Almacenamiento de Cacao, el propietario o representante legal deberá presentar a AGROCALIDAD los siguientes documentos:

- Carta de solicitud de registro dirigida al Coordinador provincial suscrita por el propietario, el representante legal o mandatario del centro de acopio o Bodega de Almacenamiento de Cacao. En caso de que éste actúe por medio de un mandatario, deberá adjuntar una copia del poder y cédula, firmada por el propietario o representante legal.
- Copia del RUC y/o RIISE.
- Copia de cédula de ciudadanía de la persona natural o del representante legal.
- Copia de los estatutos que constituyen la personería jurídica.
- Nombramientos actualizados e inscritos de los representantes legales.
- Dirección, teléfono, persona de contacto, ubicación georeferenciada en UTM del Centro de Acopio o Bodega de Almacenamiento de Cacao.
- Listado de empresas o productores a los cuales se compra y se vende el producto.
- Para Cacao Nacional Fino y de Aroma Sabor "Arriba" presentar documento de procedencia del cacao en grano.
- Comprobante de pago de los servicios establecidos por AGROCALIDAD para la inspección que consta en el tarifario establecido mediante resolución publicada en

el registro oficial 331 del 10 de Mayo del 2004.

Además de lo establecido anteriormente, la aprobación del registro estará sujeta a la los resultados de la inspección.

2.2 Requisitos técnicos para el registro de centros de acopio y bodegas de almacenamiento de cacao

- Las instalaciones, deben ser de materiales sólidos, impermeables, preferentemente de bloque revestido.
- El piso debe ser de cemento
- Poseer tendales, marquesinas, cajones de fermentación (para centros de acopio).
- Área para almacenamiento de equipos utensilios y herramientas.
- Disponer de la suficiente cantidad de pallets para el apilado del producto.
- Instalaciones que disponga de una buena aireación e iluminación, las ventanas, puertas y claraboyas diseñadas de manera que no permitan el acceso de insectos, roedores, pájaros, u otros elementos extraños que puedan incidir directamente en la calidad del producto.
- Áreas que permitan el acopio diferenciado de los diferentes productos a comercializar.
- Áreas específicas para el almacenamiento de insumos agrícolas, fertilizantes y plaguicidas.
- Disponer de los servicios de energía eléctrica y agua.
- Área para el desarrollo de las actividades administrativas equipadas preferentemente con servicio de teléfono e internet.
- Letreros con la identificación de las áreas establecidas en los numerales anteriores.

2.3 Inspección

Una vez presentada la documentación requerida, el personal autorizado en cada Coordinación Provincial realizará la verificación documental a la que hace referencia el presente manual, e informará a la autoridad para que disponga realizar la inspección.

En la inspección de bodega o centro de acopio, se realizará la verificación de todos aquellos ítems que se señalan en este Manual, luego de lo cual se procederá a llenar el Formulario correspondiente, (ver anexo 1).

2.4 Informe técnico de inspección

El técnico de AGROCALIDAD deberá presentar en un plazo no mayor a 24 horas luego de realizada la inspección un informe de evaluación de los requisitos exigidos para el registro de centros de acopio y bodegas de almacenamiento.

Si el informe es favorable, el técnico recomendará la expedición del registro de centros de acopio y bodegas.

En caso de que no se cumpla con los requisitos se comunicará por escrito al interesado, indicando las causas por las cuales no ha sido aprobada su solicitud y por lo tanto no se registra. El interesado luego de haber realizado los correctivos podrá solicitar una nueva inspección; AGROCALIDAD procederá como si fuera la primera vez.

2.5 Emisión del Registro

El registro se emitirá previo informe favorable del técnico de AGROCALIDAD, mismo que le permitirá funcionar con normalidad. Para la renovación del registro, el propietario o representante legal cumplido los dos años deberá presentar las actualizaciones respectivas a la información presentada en el registro inicial.

La solicitud para cada caso será tramitada en cada coordinación provincial, AGROCALIDAD, expedirá el registro que garantiza que el establecimiento reúne todas las condiciones técnicas, fitosanitarias y que comercializa cacao nacional fino y de aroma y/o otras variedades. El mismo que incluye un código, el registro tendrá una vigencia de dos años.

El costo del certificado será aquel que se consigna en el tarifario vigente establecido por AGROCALIDAD mediante resolución publicada en el registro oficial 331 del 10 de Mayo del 2004.

El registro permite establecer una base de datos a nivel nacional de los centros de acopio y/o bodegas de almacenamiento que funcionan en el país.

3. Requisitos técnicos para certificar centros de acopio y bodegas de almacenamiento de cacao

- Almacenar el cacao Nacional fino y de aroma y otras variedades por separado.
- Llevar registro de los proveedores indicando el tipo de cacao que compra y de la misma manera, llevar registro del tipo de cacao que vende.
- Garantizar la calidad fitosanitaria del grano.
- Para la comercialización se deberá solicitar la emisión de la guía de movilización de material vegetal de cacao (ver anexo 2).
- Equipos que garanticen el mantenimiento adecuado de las condiciones de temperatura y humedad.
- Personal técnico calificado en el manejo de las actividades inherentes al acopio, almacenamiento, control de plagas y especialmente en el control de mezclas.

3.1 Inspección para certificación

La certificación se la realizará a solicitud del propietario cuando se hayan cumplido con todos los requisitos para ello. En este caso la certificación requerirá de una nueva inspección y por lo tanto del pago por el nuevo servicio de AGROCALIDAD.

3.2 Informe de inspección para certificación

El técnico de AGROCALIDAD, emitirá el informe en un plazo no mayor a 24 horas de realizada la inspección para certificación, el documento debe fundamentarse en los requisitos técnicos que garantiza que el establecimiento cumple con las normas de calidad establecidas en el presente Manual.

Si el informe es favorable, el técnico recomendará la expedición de la certificación de centros de acopio y bodegas.

En caso de que no se cumpla con los requisitos se comunicará por escrito al interesado, indicando las causas por las cuales no ha sido aprobada su solicitud y por lo tanto no se certifica.

3.3 Emisión del Certificado de Calidad Fitosanitaria

La certificación se la puede otorgar inmediatamente del registro siempre y cuando cumplan con los requisitos tanto para el registro como para la certificación.

AGROCALIDAD, expedirá el certificado (El mismo que incluye un código), que tendrá una vigencia de dos años. Y que garantiza que el establecimiento reúne todas las condiciones técnicas, fitosanitarias y que comercializa grano de cacao diferenciado entre el Nacional fino y de aroma sabor "Arriba" y otras variedades.

El costo del certificado será aquel que se consigna en el tarifario vigente establecido por AGROCALIDAD mediante resolución publicada en el registro oficial 331 del 10 de Mayo del 2004.

El registro o certificación podrá ser revisado a solicitud de terceros. Las oficinas autorizadas para expedir el certificado de calidad de centros de acopio y bodegas de almacenamiento serán las oficinas de AGROCALIDAD ubicadas en las provincias productoras de cacao.

4. CONTROL POST CERTIFICACIÓN

Se realizarán dos supervisiones pos-certificación utilizando el formulario para supervisiones (ver anexo 3) en el transcurso del año (mientras esté vigente el registro), pudiendo realizar otra supervisión por pedido expreso del propietario o para verificar alguna denuncia.

Durante la supervisión se determinará la conformidad con los requisitos específicos para la certificación en base a los criterios establecidos por AGROCALIDAD, pudiendo suspender o revocar tanto el registro como la certificación por incumplimiento de las obligaciones del propietario o representante legal.

Durante la inspección, AGROCALIDAD se reserva el derecho de tomar muestras de grano para su respectivo análisis de laboratorio.

5. MODIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN DEL REGISTRO

Una vez emitido el certificado de registro y /o de certificación de los centros de acopio y bodegas de almacenamiento, ante posibles cambios de los datos consignados en las solicitudes de registro, estos deberán ser comunicados con la suficiente anticipación a AGROCALIDAD.

La solicitud de cambios a realizar deberá estar acompañada por los documentos justificativos según sea el caso.

6. RENOVACIÓN DEL REGISTRO Y CERTIFICACIÓN

Para la renovación del registro y certificación, el propietario o representante legal, cumplido los dos años deberá presentar las actualizaciones respectivas a la información presentada en el registro inicial.

Para no interrumpir el funcionamiento normal, los interesados deberán solicitar la renovación a AGROCALIDAD con 15 días de anticipación a la fecha de vencimiento de su registro y certificado, y deberá acompañarse de los documentos de actualización en caso de ser necesario.

AGROCALIDAD, no aprobará la renovación del registro y certificación en aquellos casos en los que, los técnicos responsables de las inspecciones hayan reportado el incumplimiento de cualquiera de las disposiciones establecidas en el presente Manual de procedimientos o incumplido las normas vigentes.

7. CANCELACIÓN DEL CERTIFICADO

Son causales de cancelación del certificado las siguientes:

- Notificaciones por escrito del abandono de la actividad por parte del propietario del Centro de Acopio y/o Bodega de Almacenamiento
- No renovación del registro.
- Incumplimiento de la presente normativa.
- Incumplimiento de las disposiciones legales vigentes.
- Denuncia documentada por terceras personas naturales o jurídicas respecto al incumplimiento de las normas.
- El certificado podrá ser revisado a petición de terceros, pudiendo ser revocado si el resultado de la inspección (informe) así lo determina.

8. OBLIGACIONES DEL PROPIETARIO O REPRESENTANTE LEGAL

- Los propietarios de establecimientos de Centros de Acopio y bodegas de Almacenamiento deberán registrarse en AGROCALIDAD, siguiendo el procedimiento establecido en el presente manual.
- El centro de acopio debe garantizar el almacenamiento de granos de cacao Nacional fino y de aroma sabor "Ariba" y otras variedades por separado, razón por la que debe asignar los espacios físicos necesarios para el cumplimiento de este objetivo.

- Informar sobre abandono de la actividad, para que AGROCALIDAD en base a la normativa vigente, proceda según sea necesario.
Si esto sucede el propietario debe garantizar que terminada la actividad, no quede ningún producto almacenado que podría ser a futuro fuente de contaminación.
- Permitir la entrada y facilitar el trabajo del personal técnico autorizado de AGROCALIDAD.
- Poner a disposición del inspector de AGROCALIDAD la información requerida y brindarle todas las facilidades para realizar la inspección.

9. SANCIONES POS-CERTIFICACIÓN

La clausura será una sanción inmediata que se aplicará a quienes no cuenten con el respectivo registro. Si en la inspección post-certificación se detecta el cometimiento de alguna infracción se notificará al presunto responsable de la misma, para que en el término de 3 días conteste a los cargos que se le formulan.

Con la contestación o en rebeldía se abrirá la causa a prueba por el término de 6 días, luego de la cual el funcionario resolverá en un plazo de tres días.

Los establecimientos que no obstante haber sido clausurados siguieren almacenando o acopiando cacao, serán sancionados de conformidad a la Ley sin perjuicio del decomiso e incineración del material indicado.

Para el caso de los exportadores se tendrá en cuenta lo dispuesto en el artículo 31 de la Ley de Sanidad Vegetal.

Las inspecciones se realizarán previa coordinación con la fuerza pública.

9.1 Criterios para establecimiento de sanciones

- Extintores caducados.
- Falta de señalética en el interior o exterior de las instalaciones.
- Falta de personal técnico o de apoyo insuficiente.
- Las vías de acceso al centro de acopio o bodega en mal estado.
- Falta de envasado y etiquetado del producto.
- Acumulación del producto sobre el suelo y no sobre pallets.
- Documentación desactualizada.
- Acumulación de aguas lluvias u otro tipo de líquidos en el interior o exterior de las instalaciones
- Granos en sacos que no reúnan las condiciones técnicas para su conservación.
- Presencia de basura, líquidos o materiales extraños.
- Falta de aseo en las baterías sanitarias
- Presencia de animales domésticos en el interior de las instalaciones.
- Deterioro de las condiciones climáticas internas del establecimiento (temperatura, humedad).

- Falta de registros de la procedencia del grano y del destino.
- Deterioro evidente de construcciones.
- Acopio de otros productos agrícolas (excepto café) o de materiales extraños.
- Equipos técnicos sin calibración o en mal estado.
- Acopio incorrecto (distancia entre la pared y el techo con respecto al cacao).
- Deficiencia en las instalaciones de energía eléctrica.
- Detección de mezclas de variedades.
- Presencia de plagas (monilia u otros tipos de hongos, insectos, etc.).
- Presencia de productos químicos no autorizados (herbicidas, lubricantes, combustible, insecticidas, etc.).
- Presencia de estiércol de roedores en las instalaciones.
- Secado de la almendra sobre el asfalto.

María Isabel Jiménez, Ph. D.
DIRECTORA EJECUTIVA
Agencia Ecuatoriana del Aseguramiento de la
Calidad del Agro – AGROCALIDAD

10 REFERENCIAS

- Aroma Amazónico, 2009 Bases de datos de productores certificados y no certificados Lago Agrio, Ecuador
- Benítez C., 2008. Diferenciación y potencialidades de desarrollo del cacao Nacional y CCN51 desde la perspectiva del mercado. GTS-GESORDEN, Quito, Ecuador.
- CAMAREN. 2009. Programa de Capacitación a Facilitadores y Agricultores en la cadena de cacao. Quito – Ecuador
- FAIRTRADE LABELLING ORGANIZATIONS INTERNATIONAL. 2005. Criterios de Comercio Justo para cacao en la Amazonia ecuatoriana. Quito, Ecuador.
- INIAP. 2010. Análisis de la cadena de cacao y perspectivas de los mercados para la Amazonía Norte Quito-Ecuador.
- INIAP. 2009. Manual de cultivo de cacao para la Amazonía Ecuatoriana N°76, Quito-Ecuador.
- Programa AMAZNOR/Plan Ecuador, 2009. Caracterización de la cadena de cacao de la Amazonía Norte. Quito, Ecuador.
- Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca. 2010. www.magap.gob.ec

ANEXO 6

**MODELO DE ESTATUTOS PARA LA ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE
CHIPE-MINUAPE**

ESTATUTOS DE LA ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE CHIPE-MINUAPE "CHIMICACAO"

CAPITULO I CONSTITUCIÓN, DENOMINACIÓN, DOMICILIO Y FINES

Art. 1.- CONSTITUCIÓN Y DENOMINACIÓN.- En la provincia de Los Ríos, Cantón Quevedo, Parroquia San Carlos se constituye la ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE CHIPE-MINUAPE 'CHIMICACAO', siendo socios todos los comuneros que cumplan los requisitos conforme a este estatuto; la ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE CHIPE-MINUAPE 'CHIMICACAO', es una entidad de derecho privado sin fines de lucro, orientada a la producción y el desarrollo del Cacao Nacional Fino de Aroma y sujeto a las disposiciones establecidas por el título XXX, del libro I del Código Civil, el Estatuto, los reglamentos y las normas legales vigentes; integra a las personas vinculadas al desarrollo agropecuario en toda la cadena del Cacao Nacional Fino de Aroma, en viveros, producción, comercialización, capacitación, valor agregado, y manejo de certificaciones. Para el logro de sus objetivos, la Asociación podrá suscribir convenios para afiliarse a cualquier organización o crear y/o participar en otras personas jurídicas de carácter nacional o internacional.

Art. 2.- DOMICILIO.- La sede de ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE CHIPE-MINUAPE 'CHIMICACAO' está ubicada en la provincia de Los Ríos, cantón Quevedo, parroquia San Carlos, avenida 2 de julio No.424 y Estenio Burgos.

Art. 3.- DE LOS FINES.- La ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE CHIPE-MINUAPE 'CHIMICACAO' es una organización inclusiva, incluyente, intercultural que sustenta su accionar en principios de la Economía Popular y Solidaria, igualdad, equidad con profunda ética ambiental y social. Los Fines de la asociación son:

- a) Obtener la capacidad necesaria para exportar su producto (Cacao en grano seco fermentado) formando una Comunidad, que deben ser pequeñas o medianas conforme a la ley, también mediante la adquisición de pedidos, y la importación, a petición de los asociados, del producto orgánico, que deben llevar a cabo sus operaciones con el debido respeto a la ética profesional.
- b) Desarrollar las exportaciones y ofrecer a los asociados asistencia adecuada para todas las necesidades conexas, incluso mediante estructuras orgánicas ubicadas en el extranjero;

- c) Promover, organizar y regular la participación colectiva de diferentes agricultores en exposiciones y ferias orgánicas que se celebren en el extranjero y proporcionar la asistencia necesaria;
- d) Certificar el producto registrado como: Producto orgánico y de Comercio Justo y apoyarla mediante actividades promocionales;
- e) Reunir información sobre los clientes e intercambiar conocimientos entre agricultores, con el objetivo final de fomentar el crecimiento de las exportaciones;
- f) Garantizar el respeto a la ética profesional de los agricultores asociados
- g) Ocuparse de la elaboración de catálogos comunes;
- h) Realizar investigaciones de mercado para averiguar dónde se pueden desarrollar mejor las actividades de la Asociación y hacer publicidad colectiva;
- i) Desarrollar cualquier otra actividad estrictamente vinculada a las mencionadas anteriormente y tomar todas las iniciativas necesarias o útiles para lograr los fines de la Asociación, incluso unirse a organizaciones y entidades y participar en Asociaciones locales o extranjeras que tengan los mismos fines que la Comunidad, así como establecer estructuras operacionales en el extranjero.

La Asociación está facultada para firmar todas las operaciones financieras, personales y reales, necesarias o útiles para alcanzar los objetivos anteriormente mencionados, incluso contratar préstamos con instituciones crediticias e hipotecar los bienes de la Asociación. La Asociación puede desarrollar cualquier otra actividad estrictamente vinculada con las anteriormente mencionadas a fin de alcanzar sus objetivos. Para alcanzar sus fines, la Asociación se basará en la cooperación externa y celebra acuerdos con colaboradores externos sobre formas de cooperación.

CAPITULO II DE LOS SOCIOS

Art. 4.- Son socios de ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE CHIPE-MINUAPE 'CHIMICACAO', todas aquellas personas que suscriben al Acta Constitutiva y las que en el futuro solicitaren y expresen su voluntad de pertenecer a ella y que sean legalmente aceptados por la Asamblea General de Socios.

Art. 5.- Para ser miembro de la ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE CHIPE-MINUAPE 'CHIMICACAO' se requiere:

- a) Ser mayor de edad
- b) Tener pleno conocimiento y estar de acuerdo con los principios y valores de la Asociación De Cacaoteros De Chipe-Minuape 'CHIMICACAO' que son;
 - a. Transparencia;
 - b. Participación activa de todos los productores;
 - c. Equidad de género y generacional;
 - d. Responsabilidad social y ambiental;
 - e. Solidaridad/caminar juntos;
 - f. Respeto y valor mutuo;
 - g. Apertura;
 - h. Democracia participativa;
 - i. Compromiso;
 - j. Complementariedad;
 - k. Trabajo en equipo;
 - l. Innovación y transferencia de tecnología, y,
 - m. El ser humano por encima de todas las cosas.
- c) Solicitar por escrito su voluntad de pertenecer a la asociación
- d) Poseer una propiedad que produzca Cacao Nacional Fino y de Aroma dentro de la comunidad de Chipe-Minuape
- e) Pagar las cuotas de admisión y las aportaciones de acuerdo a los reglamentos internos, a más de las cuotas extraordinarias que fijare la asamblea general
- f) Estar en goce los derechos de ciudadanía y
- g) Otros que se estipulen dentro del reglamento interno

Art. 6.- Para el ingreso y afiliación de nuevos socios.

Todo aquél que desee ser admitido como asociado debe solicitarlo a la Junta de Directores. El candidato debe demostrar que cumple todos los requisitos enumerados en el artículo 5. En su solicitud, el candidato debe declarar que conoce perfectamente el presente Estatuto, el reglamento interno y las deliberaciones ya adoptadas por La Asociación y que los acepta sin reservas. La admisión tiene lugar a consecuencia de las deliberaciones de la Asamblea General de los asociados.

La admisión es aceptada si la solicitud recibe el voto a favor de las dos terceras partes de los asociados, en la primera o la segunda convocatoria y en conformidad con lo dispuesto en el artículo 16. Los nuevos asociados deben pagar sus cuotas a La Asociación antes de que transcurran 15 días de la fecha en que se anuncie

su admisión y el monto total será fijado en reglamento más el derecho de admisión que se determinará anualmente.

Art.7.- Son derecho de los socios:

- a) Participar de los beneficios de la ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE CHIPE-MINUAPE "CHIMICACAO";
- b) Todo socio tiene derecho a la renuncia voluntaria, la misma que deberá ser formulada por escrito y dirigida al Presidente del Directorio, la renuncia podrá ser aceptada, luego de verificar el cumplimiento de obligaciones pendientes y conforme a la Asamblea General;
- c) Elegir y ser elegidos para los distintos cargos o dignidades de la ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE CHIPE-MINUAPE 'CHIMICACAO'
- d) Ser beneficiario directo o indirecto de las actividades que realice la ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE CHIPE-MINUAPE 'CHIMICACAO';
- e) Presentar cualquier proyecto o propuesta para el mejoramiento de la ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE CHIPE-MINUAPE 'CHIMICACAO', ante el directorio para su estudio, gestión e implementación;
- f) Estar informados regularmente de la marcha institucional de los balances económicos, informes de auditoría interna y externa relacionadas a las actividades financieras y comerciales del Directorio;
- g) Opinar sobre la gestión económica y financiera de la ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE CHIPE-MINUAPE 'CHIMICACAO', durante las asambleas correspondientes y con información objetiva, fundamentada, documentada y contrastada;
- h) A acceder a los programas de capacitación que realice la organización
- i) A ejercer la contraloría y veeduría social para el cumplimiento del estatuto y los objetivos de la ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE CHIPE-MINUAPE "CHIMICACAO";
- j) Solicitar al presidente del directorio la convocatoria a Asamblea General Extraordinaria de Socios, para lo cual deberá presentar un respaldo mínimo del 33% de número de socios hábiles para convocar válidamente a la Asamblea; y,
- k) Proponer o recomendar la incorporación de nuevos socios.

Art. 8.- Son obligaciones de los Socios:

- a) Asistir a las asambleas y reuniones convocadas por la ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE CHIPE-MINUAPE 'CHIMICACAO' participando en forma objetiva, leal, respetuosa y educada, contribuyendo a la argumentación

sustentación y debate de políticas, decisiones y resoluciones en beneficio de la organización y de sus asociados;

- b) Cumplir con el presente Estatuto, Reglamento Interno, Resoluciones y Acuerdos aprobado por la Asamblea de la ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE CHIPE-MINUAPE "CHIMICACAO";
- c) Asumir activa y organizadamente las funciones o tareas que se le encomiende;
- d) Asumir cualquier función directa bajo el principio de transparencia e independencia, trabajando a favor de la organización, apartándose de cualquier beneficio parcializado a su favor o de algún otro socio;
- e) Cumplir con el sostenimiento de la organización abonando puntualmente sus cuotas de ingreso, cuotas ordinarias y extraordinarias que los organismos y la Asamblea de la ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE CHIPE-MINUAPE "CHIMICACAO" establezca;
- f) Pagar las multas impuestas;
- g) Participar activamente en las capacitaciones que la ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE CHIPE-MINUAPE 'CHIMICACAO' promueva;
- h) Cumplir íntegramente, con todos los acuerdos sobre buenas prácticas de manejo del cultivo, medio ambientales de respeto a la mujer y protección del niño y adolescentes;
- i) Cuidar el patrimonio de la asociación;
- j) Participar activamente en los cargos directivos para los que son asignados;
- k) Asistir puntualmente a la Asamblea General.

Art. 9.- De las sanciones.- Los socios que incumplieran con las disposiciones del Estatuto, Reglamento y Resoluciones de los diferentes órganos directivos, será sujetos de sanciones según la gravedad de la falta:

- a) Amonestación verbal o escrita por parte del Directorio de la ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE CHIPE-MINUAPE "CHIMICACAO";
- b) Multa de acuerdo a la gravedad de la falta;
- c) Suspensión; y,
- d) Expulsión.

Art. 10.- Un socio puede perder la categoría de tal por;

- a) Retiro voluntario mediante solicitud dirigida al directorio;
- b) Por disolución de la organización; y,
- c) Por exclusión o expulsión del socio.

Art. 11.- Son causales para expulsar a un socio de la ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE CHIPE-MINUAPE "CHIMICACAO".

- a) Desacato a las disposiciones contempladas en el Estatuto, Reglamento Interno, Resoluciones de la Asamblea General y Directorio, en forma reiterada;
- e) Socios que estén implicados y comprobados en actos de cohecho y malversación de los recursos de la ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE CHIPE-MINUAPE "CHIMICACAO"
- b) Por comprobarse actitudes y prácticas de división de la asociación;
- c) No haya cumplido sus obligaciones con La Asociación en lo tocante obligaciones asumidas por el asociado en nombre de La Asociación y en conformidad con las condiciones impuestas por éste;
- d) No pueda ya participar en el logro de los objetivos de La Asociación.

La exclusión le será comunicada al asociado por el Presidente del Directorio, carta certificada y con solicitud de acuse de recibo, antes de que transcurran 15 días. La exclusión puede ser impugnada ante la Junta de Arbitraje.

Art. 12.- Para ser elegido como representante en cualquiera de las dignidades de la asociación se requiere:

- a) Ser socio hábil de la ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE CHIPE-MINUAPE "CHIMICACAO";
- b) Comprometerse a cumplir los compromisos adquiridos, a participar de las reuniones y actividades que el Directorio convoque a mantener constantemente informados a los miembros de la organización.

Art. 13.- Obligaciones del representante:

- a) Asumir con responsabilidad la representación de su comunidad; y,
- b) Actuar proactivamente en las comisiones y/o representaciones que le asignen la Asamblea General y el Directorio.

CAPITULO III ESTRUCTURA Y ADMINISTRACION INTERNA

Art. 14.- Los organismos de la ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE CHIPE-MINUAPE "CHIMICACAO" son:

- a) La Asamblea General;
- b) El Directorio; y,
- c) Las Comisiones Permanentes

Art. 15.- La Asamblea General es el máximo organismo de la asociación. Sus decisiones son obligatorias, siempre que no se contrapongan al presente Estatuto o a leyes conexas. La sesión de la Asamblea General y los Acuerdos tomados en ella deben constar en un libro de actas debidamente legalizados conforme a la ley.

Art. 16.- Las Asambleas Generales de la ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE CHIPE-MINUAPE "CHIMICACAO" pueden ser: ordinarias o extraordinarias.

Las reuniones Ordinarias, se celebrarán por lo menos 4 veces al año y las reuniones Extraordinarias en casos especiales o urgentes, previa convocatoria del Presidente o a pedido de un número de socios no menor al 33% de los socios activos.

Son atribuciones de la Asamblea Ordinaria:

- a) Aprobar la memoria de gestión anual, revisar el Plan Estratégico de largo plazo y aprobar el Plan Operativo Anual con sus respectivos presupuestos;
- b) Determinar las cuotas ordinarias y extraordinarias;
- c) Elegir, renovar y/o remover si fuese el caso, a los miembros del Directorio;
- d) Acordar la fusión, disolución y liquidación de la Asociación;
- e) Cumplir y hacer cumplir las normas estatutarias, el Reglamento Interno y Resoluciones de los Organismos Directivos;
- f) Aprobar el Reglamento Interno y reformas al estatuto de la ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE CHIPE-MINUAPE "CHIMICACAO";
- g) Fijar las cuotas de ingreso, ordinarias y extraordinarias de los socios;
- h) Autorizar gastos económicos superior al límite del Directorio;
- i) Solicitar y resolver la fiscalización de la ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE CHIPE-MINUAPE "CHIMICACAO"

Art. 17.- En la Asamblea General de Socios, cada representante de familia representa un voto.

Art. 18.- La Asamblea General Ordinaria y Extraordinaria, quedarán válidamente constituidas en primera convocatoria, cuando concurren a ellas a mitad mas uno de los miembros con derecho a voto, en caso de no haber quorum de esperará una hora y se sesiona con los presentes y sus resoluciones serán válidas y obligatorias.

Art 19.- Se deberá hacer constar el contenido y los acuerdos de las sesiones de la Asamblea General Ordinaria o Extraordinaria por medio del acta correspondiente firmada por la Secretaría Presidencia del Directorio; y,

Art. 20.- Las convocatorias de la Asamblea General, tanto ordinarias como Extraordinarias, se realizarán por el medio escrito que el directorio considere más idóneo, expresando el motivo de la convocatoria, el lugar, fecha y hora de la reunión; al igual que los puntos específicos que serán tratados. Entre la convocatoria y el día señalado para la celebración de la Asamblea existirá un espacio mínimo de quince (15) días. Este espacio podrá reducirse por razones especiales o de urgencia, explicadas claramente por escrito.

DEL DIRECTORIO:

Art. 21.- El Directorio es el Órgano Ejecutivo y Administrativo de la ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE CHIPE-MINUAPE "CHIMICACAO" a cargo de gestionar y representar los intereses de la Organización, de acuerdo con los Estatutos, Los Reglamentos y las disposiciones y las directrices de la Asamblea General; es elegido por la Asamblea General de Socios por el periodo de cuatro años renovables sólo por un periodo adicional y estará formada por un Presidente, un Vicepresidente, un Secretario, un Tesorero y dos Vocales, para postular a un cargo se debe estar debidamente activo como socio.

Art. 22.- El directorio tiene todas las facultades de gobierno, gestión, administración y representación necesaria para obligar a la ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE CHIPE-MINUAPE "CHIMICACAO", frente a terceros, para el cumplimiento de sus fines, además el Directorio tiene las siguientes atribuciones y obligaciones:

- a) Cumplir y hacer cumplir la Ley, El Estatuto, el Reglamento Interno, los acuerdos de la Asamblea General y de sus propios acuerdos;
- b) Aprobar el orden del día de la Asamblea General previo a su convocatoria por el Presidente;
- c) Formular y someter a la aprobación de la Asamblea General la memoria de gestión anual, el balance, el estado de resultados, el plan estratégico de largo plazo y el plan operativo anual con sus respectivos presupuestos;
- d) Aprobar la estructura administrativa y operativa de la ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE CHIPE-MINUAPE "CHIMICACAO", con su propio régimen interno, organización, presupuesto anual, plan anual de inversiones y hacer seguimiento a los gastos y proyectos aprobados;
- e) Aceptar legados, recibir donaciones y celebrar contratos de acuerdo a los fines de la ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE CHIPE-MINUAPE "CHIMICACAO", o delegar su representación al presidente de la misma
- f) Calificar y aprobar las solicitudes de incorporación de nuevos socios.

- g) Otras que se deriven de los Estatutos o que le sean encomendados por la Asamblea General de Socios;
- h) Es obligación de los directivos, cada vez que se produzca la posesión o cambio de uno o más de sus integrantes del Directorio, dar a conocer al MAGAP, para su registro correspondiente.

Art. 23.- El directorio saliente entregará mediante inventario, el archivo y demás pertenencias de la ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE CHIPE-MINUAPE "CHIMICACAO", al nuevo Directorio, debidamente notariado.

DEL PRESIDENTE:

Art 24.- El presidente tendrá las siguientes funciones y atribuciones:

- a) Dirigir, representar institucional y legalmente a la ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE CHIPE-MINUAPE "CHIMICACAO";
- b) Convocar, presidir, suspender y clausurar las sesiones que celebre la Asamblea General o el Directorio y dirigir las sesiones de ambos órganos de la ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE CHIPE-MINUAPE "CHIMICACAO";
- c) Convocar y organizar las elecciones conforme a lo señalado en el Estatuto; cuidar que la contabilidad este al día, inspeccionando libros, documentos, operaciones y dictando las disposiciones necesarias para el funcionamiento normal de la ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE CHIPE-MINUAPE "CHIMICACAO";
- d) Firmar conjuntamente con el tesorero y el contador, el balance, estados financieros y ordenar su difusión para que sea conocido por los socios. Ordenar gastos y pagos.;
- e) Celebrar contratos, actos y demás instrumentos jurídicos necesarios para el cabal funcionamiento de la ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE CHIPE-MINUAPE "CHIMICACAO";
- f) Cumplir y hacer cumplir la Ley, El Estatuto, el Reglamento Interno y demás Resoluciones emanadas por los Organismos Directivos;
- g) Ejercer el voto dirimente en la Asamblea General y Sesión de Directorio en caso de empates; y,
- h) Las demás que le encomiende la Asamblea General o el Directorio.

DEL VICEPRESIDENTE

Art. 25.- Son funciones y deberes del Vicepresidente de la ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE CHIPE-MINUAPE "CHIMICACAO"

- a) Subrogar al Presidente en ausencia temporal o definitiva, tiempo en el cual tendrán las mismas atribuciones y responsabilidades; y,
- b) Cumplir con las funciones que le asigne y/o delegue el Presidente

DE LA SECRETARIA/O:

Art. 26.- Son deberes y funciones del o la secretaria:

- a) Firmar conjuntamente con el Presidente la correspondencia oficial de la ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE CHIPE-MINUAPE "CHIMICACAO";
- b) Elaborar conjuntamente con el Presidente las convocatorias para la Asamblea General, Directorio o Eventos;
- c) Elaborar conjuntamente con el Presidente la Memoria Anual de Labores que debe ser aprobada por el Directorio;
- d) Redactar las actas del Directorio, y la de la Asamblea General Ordinaria y Extraordinaria; y suscribirlas con el Presidente;
- e) Certificar los documentos de la ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE CHIPE-MINUAPE "CHIMICACAO";
- f) Llevar el registro de asistencia de las reuniones de Asamblea General Ordinaria, Extraordinaria y Directorio;
- g) Administrar y mantener en custodia el archivo general de la ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE CHIPE-MINUAPE "CHIMICACAO";y,
- h) Entregar mediante Acta de entrega-recepción notariada los bienes a su sucesor.

DEL TESORERO:

Art. 27.- Son funciones del tesorero:

- a) Administrar, recaudar, custodiar y responder civil y penalmente por los fondos y bienes de la ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE CHIPE-MINUAPE "CHIMICACAO";
- b) Llevar los libros de la contabilidad necesarios para la buena administración financiera de la ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE CHIPE-MINUAPE "CHIMICACAO";
- c) Presentar los balances semestrales al Directorio y a la Asamblea General y los informes mensuales al Directorio;
- d) Efectuar los pagos, gastos e inversiones con autorización del Presidente;
- e) Abrir una cuenta bancaria y suscribir los cheques conjuntamente con el Presidente

- f) Elaborar el Proyecto de Presupuesto Anual de la ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE CHIPE-MINUAPE "CHIMICACAO";
- g) Elaborar, disponer y mantener actualizado un inventario de los bienes y de los estados financieros de la ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE CHIPE-MINUAPE "CHIMICACAO"; y,
- h) Poner a disposición del Auditor y de los socios la información requerida previa autorización del Presidente.

DEL COORDINADOR:

Art. 28.- Son funciones del coordinador:

- a) Supervisar y velar por el buen cumplimiento de las normas del estatuto;
- b) Junto con el Presidente llevar a cabo el proceso electoral de la organización;
- c) Asesorar en Políticas, Estrategias y Acciones de trabajo al Directorio; y,
- d) Las demás que le asigne el Presidente.

DE LOS VOCALES:

Art. 29.- Son funciones de los vocales

- a) Organizar, teniendo en cuenta equidad de género y generacional las comisiones permanentes que establezcan el Directorio y presidirlas
- b) Cuidar la buena imagen y reputación de la Asociación, tanto al interior como fuera de la misma;
- c) Promover actividades dirigidas a fortalecer la comunicación entre la asociación y la comunidad en general; y,

Los vocales alternos se incorporarán a las comisiones de conformidad con sus conocimientos vocaciones y experticias.

CAPITULO IV DE LOS BIENES Y REGIMEN ECONÓMICO

Art. 30.- Los bienes y el patrimonio social se constituyen por:

- a) Los aportes económicos de los socios provenientes de la cuota de ingreso, las cuotas ordinarias mensuales y las cuotas extraordinarias que se acuerden;
- b) Las donaciones o legados realizados por personas naturales o jurídicas nacionales o extranjeras;
- c) Los bienes muebles e inmuebles adquiridos a cualquier título;
- d) Activos intangibles susceptibles de ser protegidos bajo las leyes de propiedad intelectual y derechos de autor y que hayan sido debidamente

registrados por la ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE CHIPE-MINUAPE "CHIMICACAO";

- e) Los ingresos provenientes de la organización de eventos o concursos vinculados con la promoción de la imagen del cacao nacional fino de aroma; y,
- f) Los ingresos generados por convenios subvenciones, capacitaciones, asesorías, proyectos o cualquier otro medio permitido por la ley.

Art. 31.- Las aportaciones de los Socios son:

- a) Cuotas de ingreso, cuota ordinaria y cuota extraordinaria;
- b) Cuotas de ingreso son aquellas que aporta el socio al momento de ingresar a la organización;
- c) Las cuotas ordinarias son aquellas que se aportan mensual o anualmente según resolución del Directorio;
- d) Las cuotas extraordinarias son aquellas que aprueba el directorio, o la Asamblea General Ordinaria o extraordinaria; y,

Art. 32.- El año económico de la ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE CHIPE-MINUAPE "CHIMICACAO"; iniciará el primero de enero y terminará el 31 de diciembre. En la Asamblea General de Socios se presentará el informe económico, junto con el Informe de Actividades, POA (Plan Operativo Anual) y Técnico del año, suscrito por el Presidente.

Art. 33.- La ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE CHIPE-MINUAPE "CHIMICACAO", está sujeta a control económico y financiero por las comisiones u organismos de la misma, o por los entes públicos. Cuando se observe mal manejo económico y financiero el Presidente o el Directorio ordenarán la fiscalización; sino lo hiciera ninguno de ellos lo podrá hacer la cuarta parte de los socios. Los gastos que demande esta gestión serán abonados por la ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE CHIPE-MINUAPE "CHIMICACAO".

CAPITULO V DEL RÉGIMEN DISCIPLINARIO Y SANCIONES

Art. 34.- Las sanciones se estipulan muy graves, graves o leves; las faltas muy graves se castigan con la expulsión.

Art. 35.- Las faltas graves con la suspensión de la condición de socio hasta por 3 meses, o con la aplicación de una multa que será determinada anualmente por el Directorio, siendo el mismo Directorio quien decidirá cuál de las dos sanciones se

aplica de acuerdo a las circunstancias, durante la suspensión el socio queda inhabilitado de ejercer su derecho a voz y voto en las asambleas, además no gozará de los beneficios que la organización proporcione pero si deberá continuar con el pago de la cuota mensual, si no lo hace será expulsado.

Art. 36.- En el caso de las faltas leves, la primera falta cometida en un año se castigará con una amonestación verbal o por escrito, si se comete por segunda vez en el lapso de un año se castigara con un multa que se acordará anualmente por el Directorio, la acumulación de 3 faltas leves en un mismo año, consecutivas o no la convertirán en una falta grave.

Art. 37.- Las sanciones se aplican a los socios, como resultado de su gestión y actuación, por ello es muy importante que los socios conozcan bien el régimen de sanciones.

Art. 38.- Se consideran como faltas muy graves las siguientes:

- a) Difamar a la ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE CHIPE-MINUAPE "CHIMICACAO" o a algún socio o dirigente;
- b) Desarrollar directa o indirectamente actividades que afecten los objetivos y fines de la organización;
- c) Atentar contra el patrimonio de la organización o adueñarse de sus bienes;
- d) Usar en forma indebida y por intereses personales fuera de los fines sociales cualquier tipo de bien asignado por la ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE CHIPE-MINUAPE "CHIMICACAO";
- e) No cumplir con los acuerdos tomados por el Directorio, la Asamblea General o cualesquiera otra instancia autorizada de la ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE CHIPE-MINUAPE "CHIMICACAO", especialmente las actividades establecidas en el Plan Estratégico y Plan Operativo Anual;
- f) Realizar actos de competencia desleal contra otros socios;
- g) La falsificación de firmas, documentos, sellos de la organización; o,
- h) Violar los secretos de la ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE CHIPE-MINUAPE "CHIMICACAO", que perjudiquen gravemente los intereses de la misma.

Art. 39.- Se consideran como faltas graves las siguientes:

- a) No acatar lo señalado en el estatuto, salvo que represente una infracción grave;
- b) Promover actos de violencia dentro de la ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE CHIPE-MINUAPE "CHIMICACAO";

- c) No asumir las responsabilidades que la ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE CHIPE-MINUAPE "CHIMICACAO" le asigne;
- d) No aportar tres cuotas mensuales consecutivas o cinco alternas en el periodo de un año;
- e) Permitir actividades discriminatorias contra la mujer;

Art 40.- Se consideran como faltas leves las siguientes:

- a) El trato inadecuado de palabra y obra a otros socios o empleados de la ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE CHIPE-MINUAPE "CHIMICACAO"; o,
- b) Abandono injustificado y antes de tiempo, durante las reuniones de la ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE CHIPE-MINUAPE "CHIMICACAO"

Art. 41.- El procedimiento sancionador consistirá en lo siguiente:

- a) El coordinador evaluará las faltas cometidas, informando con el sustento correspondiente al Directorio el cual lo evaluará en su inmediata sesión que realice y decidirá la aplicación de las sanciones correspondientes; y,
- b) La sanción puede ser apelada ante el Directorio quien deberá resolver, en última instancia durante la inmediata y siguiente reunión, dando oportunidad a que el sancionado ejerza su derecho a defensa. El acuerdo de expulsión deberá tomarse en Directorio con una votación no menor de la mitad mas uno de los asistentes.

CAPITULO VI DURACIÓN Y DISOLUCIÓN

Art. 42.- La duración de la ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE CHIPE-MINUAPE "CHIMICACAO", será indefinida. Sin embargo podrá disolverse o liquidarse de acuerdo a lo que especifiquen las Leyes del Código Civil. Así mismo, será decidida a través de la Asamblea General de las tres cuartas partes de los socios (75%), de los miembros o representantes. Una vez aprobada la disolución, los activos de la ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE CHIPE-MINUAPE "CHIMICACAO" serán donados a organizaciones cacaoteras legales, sin fines de lucro, establecidos en nuestro territorio, después de que hayan sido honrados todos los compromisos de la ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE CHIPE-MINUAPE "CHIMICACAO".

Art. 43.- DISPUTAS Y CONTROVERSIAS: En caso de que surja cualquier duda, disputa o controversia entre los miembros de la ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS

DE CHIPE-MINUAPE "CHIMICACAO", como resultado de la interpretación de estos Estatutos, serán dilucidadas y decididas por la Asamblea General Ordinaria.

Art. 44.- El presente Estatuto puede ser reformado cuando el caso lo amerite por la Asamblea General con una mayoría de las dos terceras partes (75%).

DISPOSICIONES TRANSITORIAS:

Art. 45.- El presidente del Directorio Provisional queda facultado para gestionar la aprobación de este estatuto, ante el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca –MAGAP.

El Directorio definitivo designado será elegido y posesionado legalmente 15 después de haber sido aprobada la ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE CHIPE-MINUAPE "CHIMICACAO".

Art. 46.- El presente Estatuto entrará en vigencia una vez que haya conocido y aprobado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca –MAGAP, y podrá ser reformado cuando las circunstancias y necesidades lo ameriten.

ANEXO 7

**REGLAMENTO CEE 834/2007 PARA LA PRODUCCIÓN Y ETIQUETADO DE
LOS PRODUCTOS ECOLÓGICOS QUE INGRESAN A LA UNIÓN EUROPEA**

I

(Actos adoptados en aplicación de los Tratados CE/Euratom cuya publicación es obligatoria)

REGLAMENTOS

REGLAMENTO (CE) N° 834/2007 DEL CONSEJO

de 28 de junio de 2007

sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento (CEE) n° 2092/91

EL CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea y, en particular, su artículo 37,

Vista la propuesta de la Comisión,

Visto el dictamen del Parlamento Europeo ⁽¹⁾,

Considerando lo siguiente:

- (1) La producción ecológica es un sistema general de gestión agrícola y producción de alimentos que combina las mejores prácticas ambientales, un elevado nivel de biodiversidad, la preservación de recursos naturales, la aplicación de normas exigentes sobre bienestar animal y una producción conforme a las preferencias de determinados consumidores por productos obtenidos a partir de sustancias y procesos naturales. Así pues, los métodos de producción ecológicos desempeñan un papel social doble, aportando, por un lado, productos ecológicos a un mercado específico que responde a la demanda de los consumidores y, por otro, bienes públicos que contribuyen a la protección del medio ambiente, al bienestar animal y al desarrollo rural.
- (2) La participación del sector agrícola ecológico va en aumento en la mayor parte de los Estados miembros y resulta notable el aumento de la demanda de los consumidores en los últimos años. Es probable que las recientes reformas de la política agrícola común, con su énfasis en la orientación al mercado y al suministro de productos de calidad para cubrir la demanda de los consumidores, estimulen aun más el mercado de productos ecológicos. En este contexto, la legislación sobre productos ecológicos desempeña un papel cada vez más importante en el marco de la política agrícola y está estrechamente relacionada con la evolución de los mercados agrícolas.
- (3) El marco jurídico comunitario que regula el sector de la producción ecológica debe tener por objetivo asegurar la

competencia leal y un funcionamiento apropiado del mercado interior de productos ecológicos, así como mantener y justificar la confianza del consumidor en los productos etiquetados como ecológicos. Asimismo, debe perseguir la creación de condiciones en las que este sector pueda progresar de acuerdo con la evolución de la producción y el mercado.

- (4) La Comunicación de la Comisión al Consejo y al Parlamento Europeo sobre el Plan de actuación europeo sobre la alimentación y la agricultura ecológicas propone mejorar y reforzar las normas comunitarias sobre agricultura ecológica y los requisitos de importación y control. En sus conclusiones de 18 de octubre de 2004, el Consejo invitó a la Comisión a revisar el marco jurídico comunitario en este ámbito, con objeto de simplificarlo y asegurar su coherencia general, y en especial establecer principios que fomenten la armonización de normas y, en lo posible, reducir el nivel de detalle.
- (5) Es preciso, por tanto, definir más explícitamente los objetivos, los principios y las normas aplicables a la producción ecológica para contribuir a la transparencia y la confianza de los consumidores, así como fijar una definición armonizada del concepto de producción ecológica.
- (6) A tal fin, debe derogarse el Reglamento (CE) n° 2092/91 del Consejo, de 24 de junio de 1991, sobre la producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios ⁽²⁾, y sustituirse por un nuevo Reglamento.
- (7) Debe establecerse un marco comunitario general de normas sobre producción ecológica vegetal, ganadera y de acuicultura, que incluya normas sobre la recolección de plantas silvestres y algas, normas sobre conversión y normas sobre producción de alimentos procesados, incluido el vino, así como de piensos y levadura ecológica.

⁽¹⁾ Dictamen emitido el 22 de mayo de 2007 (no publicado aún en el Diario Oficial).

⁽²⁾ DO L 198 de 22.7.1991, p. 1. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CE) n° 394/2007 de la Comisión (DO L 98 de 13.4.2007, p. 3).

- La Comisión autorizará la utilización de dichos productos y sustancias y podrá decidir sobre los métodos que se utilicen en la agricultura ecológica y en el procesamiento de productos alimenticios ecológicos.
- (8) Debe continuarse facilitándose el desarrollo de la producción ecológica, especialmente fomentando el uso de nuevas técnicas y sustancias más adecuadas a la producción ecológica.
- (9) Dado que los organismos modificados genéticamente (OMG) y los productos producidos a partir de, o mediante, OMG son incompatibles con el concepto de producción ecológica y la percepción del consumidor de los productos ecológicos, no deben, por lo tanto, utilizarse en la agricultura ecológica ni en el procesamiento de productos ecológicos.
- (10) El objetivo es que la presencia de OMG en los productos ecológicos sea la menor posible. Los actuales umbrales de etiquetado representan máximos exclusivamente para la presencia accidental y técnicamente inevitable de OMG.
- (11) La agricultura ecológica debe basarse fundamentalmente en recursos renovables integrados en sistemas agrícolas locales. Para minimizar el uso de recursos no renovables, los residuos y los subproductos de origen vegetal y animal deben reciclarse mediante la reposición de nutrientes en la tierra.
- (12) La producción vegetal ecológica debe contribuir a mantener y aumentar la fertilidad del suelo así como a la prevención de la erosión del mismo. Las plantas deben nutrirse preferiblemente a través del ecosistema adyacente en lugar de mediante fertilizantes solubles añadidos al suelo.
- (13) Los elementos esenciales del sistema de gestión de la producción vegetal ecológica son la gestión de la fertilidad del suelo, la elección de especies y variedades, la rotación plurianual de cosechas, el reciclaje de las materias orgánicas y las técnicas de cultivo. Los fertilizantes adicionales, los acondicionadores del suelo y los productos fitosanitarios deben utilizarse únicamente si son compatibles con los objetivos y principios de la producción ecológica.
- (14) La producción ganadera es fundamental en la organización de la producción agrícola de las explotaciones ecológicas, ya que proporciona la materia y los nutrientes orgánicos necesarios para la tierra en cultivo y contribuye así a la mejora del suelo y al desarrollo de una agricultura sostenible.
- (15) Para evitar la contaminación ambiental, especialmente de recursos naturales como el suelo y el agua, la producción ecológica de ganado debe asegurar en principio una estrecha relación entre dicha producción y la tierra, adecuados sistemas plurianuales de rotación y la alimentación del ganado mediante productos ecológicos cosechados en la propia explotación o en explotaciones ecológicas vecinas.
- (16) Dado que la ganadería ecológica es una actividad vinculada al suelo, los animales deben tener, siempre que sea posible, acceso a áreas al aire libre o pastizales.
- (17) La ganadería ecológica debe someterse a rigurosas normas de bienestar animal y responder a las necesidades del comportamiento propias de cada especie, mientras que la atención veterinaria debe basarse en la prevención de enfermedades. En este sentido, debe prestarse atención especial a las condiciones de estabulamiento, las prácticas pecuarias y la carga ganadera. Por otra parte, la elección de razas debe tener en cuenta su capacidad de adaptación a las condiciones locales. Las normas de aplicación para la producción ganadera y acuícola garantizarán el cumplimiento de, al menos, las disposiciones del Convenio europeo sobre protección de los animales en las explotaciones ganaderas y las recomendaciones subsiguientes de su comité permanente.
- (18) El sistema de producción ganadera ecológica debe aspirar a completar los ciclos de producción de las diversas especies de ganado con animales criados ecológicamente. Por tanto, fomentará el aumento del patrimonio genético de los animales de cría ecológica y mejorará la autosuficiencia, asegurando así el desarrollo del sector.
- (19) Los productos ecológicos procesados deben someterse a métodos que garanticen la integridad ecológica y las calidades esenciales del producto durante todas las etapas de la cadena de producción.
- (20) Los alimentos procesados solo deben etiquetarse como ecológicos cuando todos o la mayor parte de los ingredientes de origen agrario son ecológicos. Sin embargo, deben establecerse normas de etiquetado especiales para alimentos procesados que contengan ingredientes agrarios que no puedan obtenerse ecológicamente, como sucede con los productos de la caza y la pesca. Además, para la información al consumidor, la transparencia en el mercado y el fomento de la utilización de ingredientes ecológicos, también debe ser posible referirse a la producción ecológica en la lista de ingredientes en determinadas condiciones.
- (21) Es preciso facilitar la flexibilidad en cuanto a la aplicación de las normas de producción, a fin de permitir adaptar las normas y los requisitos ecológicos a las condiciones climáticas o geográficas locales, a las distintas prácticas agrarias y fases de desarrollo. Esto debe permitir la aplicación de normas excepcionales, pero solo dentro de los límites de condiciones específicas establecidas en la legislación comunitaria.
- (22) Dada la importancia de mantener la confianza del consumidor en los productos ecológicos, las excepciones a los requisitos aplicables a la producción ecológica deben limitarse estrictamente a los casos en que se considere justificada la aplicación de normas excepcionales.

- (23) A fin de proteger a los consumidores y garantizar la competencia leal, debe evitarse el uso en productos no ecológicos de los términos empleados para distinguir los productos ecológicos, en toda la Comunidad e independientemente de la lengua utilizada. Esta protección debe incluir también los términos derivados o abreviaturas habituales de estos términos, tanto si se utilizan aisladamente como combinados.
- (24) A fin de garantizar a los consumidores la transparencia en el mercado comunitario, el logotipo UE deberá ser obligatorio en todos los alimentos ecológicos envasados producidos en la Comunidad. Además, deberá ser posible utilizar el logotipo UE voluntariamente en el caso de productos ecológicos sin envasar producidos en la Comunidad o de productos ecológicos importados de terceros países.
- (25) Sin embargo, se considera conveniente limitar la utilización del logotipo UE a los productos que únicamente, o casi únicamente, contengan ingredientes ecológicos, para no confundir a los consumidores sobre la naturaleza ecológica de todo el producto. Por ello, no deberá autorizarse su utilización en el etiquetado de productos obtenidos durante la fase de conversión o de alimentos procesados en los que menos del 95 % de sus ingredientes de origen agrario sean ecológicos.
- (26) En ningún caso se podrá impedir que el logotipo UE se utilice simultáneamente con logotipos nacionales o privados.
- (27) Por otra parte, para evitar prácticas fraudulentas y cualquier posible confusión de los consumidores sobre el origen comunitario o no comunitario del producto, siempre que se utilice el logotipo UE se informará a los consumidores del lugar en el que se obtuvieron las materias primas agrarias que componen los productos.
- (28) Las normas comunitarias deben promover un concepto armonizado de producción ecológica. Las autoridades competentes, autoridades de control y organismos de control deben evitar cualquier conducta que pueda obstaculizar la libre circulación de productos conformes certificados por autoridades u organismos ubicados en otro Estado miembro. En particular, no deben imponer ningún control ni carga financiera adicional.
- (29) En aras de la coherencia con la legislación comunitaria en otros ámbitos, los Estados miembros deben poder aplicar dentro de su propio territorio, para la producción vegetal o animal, disposiciones nacionales sobre producción más estrictas que las normas de producción ecológica comunitarias, siempre que dichas disposiciones nacionales también se apliquen a la producción no ecológica y se ajusten al Derecho comunitario.
- (30) El uso de OMG en la producción ecológica está prohibido. En beneficio de la transparencia y la coherencia, no debe permitirse etiquetar como ecológico ningún producto que deba etiquetarse como portador de OMG, consistente en OMG o producido a partir de OMG.
- (31) A fin de garantizar que los productos ecológicos se producen siguiendo los requisitos establecidos en el marco jurídico comunitario sobre producción ecológica, las actividades realizadas por los operadores en todas las fases de producción, preparación y distribución de productos ecológicos estarán sometidas a un sistema de control creado y gestionado de conformidad con las normas establecidas en el Reglamento (CE) n° 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales ⁽¹⁾.
- (32) Dado que en algunos casos podría parecer desproporcionado aplicar requisitos de notificación y control a determinados tipos de operadores al por menor, como los que venden directamente los productos al consumidor o usuario final, conviene permitir a los Estados miembros que eximan a dichos operadores de estos requisitos. Sin embargo, resulta necesario excluir de la excepción, para evitar el fraude, a los operadores minoristas que producen, preparan o almacenan productos que no tienen relación con el punto de venta, que importan productos ecológicos o que han subcontratado dichas actividades con terceros.
- (33) Debe permitirse que los productos ecológicos importados a la Comunidad Europea se comercialicen en el mercado comunitario como ecológicos, cuando estos se han producido de conformidad con normas de producción y disposiciones de control equivalentes a las establecidas en la legislación comunitaria. Por otro lado, los productos importados deben estar cubiertos por un certificado emitido por la autoridad competente o autoridad u organismo de control reconocido del tercer país en cuestión.
- (34) La evaluación de la equivalencia de los productos importados debe tener en cuenta las normas internacionales establecidas en el Codex Alimentarius.
- (35) Procede mantener la lista de terceros países en los que la Comisión ha reconocido la existencia de normas de producción y control equivalentes a las previstas en la legislación comunitaria. En cuanto a los terceros países no incluidos en dicha lista, la Comisión debe crear una lista de autoridades y organismos de control con competencia reconocida para garantizar la realización de controles y la certificación en los terceros países de que se trate.
- (36) Debe reunirse la información estadística que permita disponer de los datos fidatarios necesarios para la aplicación y el seguimiento del presente Reglamento y servir de herramienta a los productores, los operadores comerciales y los responsables políticos. La información estadística necesaria debe definirse en el contexto del programa estadístico comunitario.

⁽¹⁾ DO L 165 de 30.4.2004, p. 1; versión corregida en el DO L 191 de 28.5.2004, p. 1.

- (37) La fecha de entrada en vigor del presente Reglamento debe fijarse de modo que se dé a la Comisión suficiente tiempo para adoptar las medidas necesarias para su aplicación.
- (38) Las medidas necesarias para la aplicación del presente Reglamento deben adoptarse con arreglo a la Decisión 1999/468/CE del Consejo, de 28 de junio de 1999, por la que se establecen los procedimientos para el ejercicio de las competencias de ejecución atribuidas a la Comisión ⁽¹⁾.
- (39) La evolución dinámica del sector ecológico, algunas cuestiones muy sensibles relacionadas con el método de producción ecológico y la necesidad de garantizar un buen funcionamiento del mercado interior y un sistema de control recomiendan prever una futura revisión de las disposiciones comunitarias sobre agricultura ecológica, teniendo en cuenta la experiencia adquirida con la aplicación de dichas normas.
- (40) En espera de la adopción de normas comunitarias detalladas de producción para determinadas especies animales y plantas acuáticas y microalgas, conviene que los Estados miembros puedan disponer la aplicación de normas nacionales o, a falta de estas, normas privadas aceptadas o reconocidas por los Estados miembros.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

TÍTULO I

OBJETO, ÁMBITO DE APLICACIÓN Y DEFINICIONES

Artículo 1

Objeto y ámbito de aplicación

1. El presente Reglamento proporciona la base para el desarrollo sostenible de métodos ecológicos de producción, garantizando al mismo tiempo el funcionamiento eficaz del mercado interior, asegurando la competencia leal, la protección de los intereses de los consumidores y la confianza de estos.

El Reglamento establece objetivos y principios comunes para respaldar las normas que establece referentes a:

- a) todas las etapas de producción, preparación y distribución de los productos ecológicos y sus controles;
- b) el uso de indicaciones en el etiquetado y la publicidad que hagan referencia a la producción ecológica.

2. El presente Reglamento se aplicará a los siguientes productos que, procedentes de la agricultura, incluida la acuicultura, se comercialicen o vayan a comercializarse como ecológicos:

- a) productos agrarios vivos o no transformados;
- b) productos agrarios transformados destinados a ser utilizados para la alimentación humana;

⁽¹⁾ DO L 184 de 17.7.1999, p. 23. Decisión modificada por la Decisión 2006/512/CE (DO L 200 de 22.7.2006, p. 11).

- c) piensos;
- d) material de reproducción vegetativa y semillas para cultivo.

Los productos de la caza y de la pesca de animales salvajes no se considerarán producción ecológica.

El presente Reglamento también se aplicará a las levaduras destinadas al consumo humano o animal.

3. El presente Reglamento se aplicará a todo operador que participe en actividades en cualquier etapa de la producción, preparación y distribución relativas a los productos que se establecen en el apartado 2.

No obstante, las actividades de restauración colectiva no estarán sometidas al presente Reglamento. Los Estados miembros podrán aplicar normas nacionales o, en su defecto, normas privadas, en materia de etiquetado y control de los productos procedentes de actividades de restauración colectiva, en la medida en que tales normas cumplan la legislación comunitaria.

4. El presente Reglamento se aplicará sin perjuicio de otras disposiciones comunitarias o nacionales conformes a la legislación comunitaria relativa a los productos especificados en el presente artículo, tales como las disposiciones que rigen la producción, la preparación, la comercialización, el etiquetado y el control, incluida la legislación en materia de productos alimenticios y nutrición animal.

Artículo 2

Definiciones

A los efectos del presente Reglamento, se entenderá por:

- a) «producción ecológica»: el uso de métodos de producción conformes a las normas establecidas en el presente Reglamento en todas las etapas de la producción, preparación y distribución;
- b) «etapas de producción, preparación y distribución»: cualquier etapa, desde la producción primaria de un producto ecológico hasta su almacenamiento, transformación, transporte, venta y suministro al consumidor final y, cuando corresponda, las actividades de etiquetado, publicidad, importación, exportación y subcontratación;
- c) «ecológico»: procedente de o relativo a la producción ecológica;
- d) «operador»: la persona física o jurídica responsable de asegurar el cumplimiento de los requisitos del presente Reglamento en la empresa ecológica que dirige;
- e) «producción vegetal»: producción de productos agrícolas vegetales incluida la recolección de productos vegetales silvestres con fines comerciales;

- f) «producción ganadera»: producción de animales terrestres domésticos o domesticados (incluidos los insectos);
- g) «acuicultura»: la definición del Reglamento (CE) n° 1198/2006 del Consejo, de 27 de julio de 2006, relativo al Fondo de Europeo de Pesca ⁽¹⁾;
- h) «conversión»: transición de la agricultura no ecológica a la agricultura ecológica durante un período de tiempo determinado en el que se aplicarán las disposiciones relativas a la producción ecológica;
- i) «preparación»: operaciones para la conservación y/o la transformación de productos ecológicos (incluido el sacrificio y el despiece para productos animales), así como el envasado, el etiquetado y/o las alteraciones del etiquetado relativas al método de producción ecológico;
- j) «alimento», «pienso» y «comercialización»: las definiciones indicadas en el Reglamento (CE) n° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria ⁽²⁾;
- k) «etiquetado»: toda palabra, término, detalle, marca registrada, marca comercial, motivo ilustrado o símbolo colocados en cualquier envase, documento, aviso, etiqueta, placa, anillo o collar, o relacionados con los mismos, que acompañe o haga referencia a un producto;
- l) «producto alimenticio envasado»: los productos tal que definidos en el artículo 1, apartado 3, letra b), de la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de marzo de 2000, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios ⁽³⁾;
- m) «publicidad»: toda presentación al público, por cualquier medio distinto del etiquetado, que persigue, o puede, influir en las actitudes, las convicciones y el comportamiento con objeto de fomentar directa o indirectamente la venta de productos ecológicos;
- n) «autoridad competente»: la autoridad central de un Estado miembro competente para la organización de los controles oficiales en el ámbito de la producción ecológica de conformidad con las disposiciones establecidas en el presente Reglamento, o cualquier otra autoridad a la que se haya atribuido esta competencia; en su caso, incluirá asimismo a la autoridad correspondiente de un tercer país;
- o) «autoridad de control»: una organización pública administrativa de un Estado miembro a la que la autoridad competente le haya conferido, total o parcialmente, sus competencias de inspección y certificación en el ámbito de la producción ecológica de conformidad con las disposiciones establecidas en el presente Reglamento; en su caso, incluirá asimismo a la autoridad correspondiente de un tercer país o a la autoridad correspondiente que actúe en un tercer país;
- p) «organismo de control»: una entidad tercera privada e independiente que lleve a cabo la inspección y la certificación en el ámbito de la producción ecológica de conformidad con las disposiciones establecidas en el presente Reglamento; en su caso, incluirá asimismo al organismo correspondiente de un tercer país o al organismo correspondiente que actúe en un tercer país;
- q) «marca de conformidad»: la aprobación de la conformidad con un determinado grupo de normas u otros documentos normativos, expresada en forma de marca;
- r) «ingrediente»: toda sustancia tal que definida en el artículo 6, apartado 4, de la Directiva 2000/13/CE;
- s) «producto fitosanitario»: todo producto tal que definido en la Directiva 91/414/CEE del Consejo, de 15 de julio de 1991, relativa a la comercialización de productos fitosanitarios ⁽⁴⁾;
- t) «organismo modificado genéticamente (OMG)»: todo organismo definido en la Directiva 2001/18/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de marzo de 2001, sobre la liberación intencional en el medio ambiente de organismos modificados genéticamente y por la que se deroga la Directiva 90/220/CEE del Consejo ⁽⁵⁾, y que no se haya obtenido mediante las técnicas de modificación genética enumeradas en el anexo I.B de dicha Directiva;
- u) «obtenido a partir de OMG»: derivado total o parcialmente de OMG pero sin contener o estar compuesto de OMG;
- v) «productos obtenidos mediante OMG»: derivados en los que se ha utilizado OMG como último organismo vivo del proceso de producción, pero sin contener o estar compuestos de OMG ni haber sido obtenidos a partir de OMG;
- w) «aditivo para alimentación animal»: todo producto tal que definido en el Reglamento (CE) n° 1831/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre los aditivos en la alimentación animal ⁽⁶⁾;

⁽¹⁾ DO L 223 de 15.8.2006, p. 1.

⁽²⁾ DO L 31 de 1.2.2002, p. 1. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CE) n° 575/2006 de la Comisión (DO L 100 de 8.4.2006, p. 3).

⁽³⁾ DO L 109 de 6.5.2000, p. 29. Directiva modificada en último lugar por la Directiva 2006/142/CE de la Comisión (DO L 368 de 23.12.2006, p. 110).

⁽⁴⁾ DO L 230 de 19.8.1991, p. 1. Directiva modificada en último lugar por la Directiva 2007/31/CE de la Comisión (DO L 140 de 1.6.2007, p. 44).

⁽⁵⁾ DO L 106 de 17.4.2001, p. 1. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CE) n° 1830/2003 (DO L 268 de 18.10.2003, p. 24).

⁽⁶⁾ DO L 268 de 18.10.2003, p. 29. Reglamento modificado por el Reglamento (CE) n° 378/2005 de la Comisión (DO L 59 de 5.3.2005, p. 8).

- x) «equivalente»: en la descripción de diversos sistemas o medidas, equivale a «capaz de cumplir los mismos objetivos y principios mediante la aplicación de normas que garantizan el mismo nivel de aseguramiento de la conformidad»;
- y) «coadyuvante tecnológico»: toda sustancia no consumida como ingrediente alimenticio, utilizada de forma deliberada en la transformación de las materias primas, alimentos o sus ingredientes, para alcanzar determinado objetivo tecnológico durante el tratamiento o la transformación y cuyo resultado puede ser la presencia no intencionada pero técnicamente inevitable de residuos de la sustancia o sus derivados en el producto final, siempre que dichos residuos no representen un riesgo para la salud ni tengan un efecto tecnológico en el producto final;
- z) «radiaciones ionizantes»: las radiaciones definidas en el artículo 1 de la Directiva 96/29/Euratom del Consejo, de 13 de mayo de 1996, por la que se establecen las normas básicas relativas a la protección sanitaria de los trabajadores y de la población contra los riesgos que resultan de las radiaciones ionizantes ⁽¹⁾, y en los límites previstos en el artículo 1, apartado 2, de la Directiva 1999/2/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de febrero de 1999, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes ⁽²⁾;
- aa) «actividades de restauración colectiva»: la preparación de productos ecológicos en restaurantes, hospitales, comedores y otras empresas de alimentación similares en el punto de venta o de entrega al consumidor final.

TÍTULO II

OBJETIVOS Y PRINCIPIOS DE LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

Artículo 3

Objetivos

La producción ecológica perseguirá los siguientes objetivos generales:

- a) asegurar un sistema viable de gestión agrario que:
 - i) respete los sistemas y los ciclos naturales y preserve y mejore la salud del suelo, el agua, las plantas y los animales y el equilibrio entre ellos,
 - ii) contribuya a alcanzar un alto grado de biodiversidad,
 - iii) haga un uso responsable de la energía y de los recursos naturales como el agua, el suelo, las materias orgánicas y el aire,
 - iv) cumpla rigurosas normas de bienestar animal y responda a las necesidades de comportamiento propias de cada especie;

- b) obtener productos de alta calidad;
- c) obtener una amplia variedad de alimentos y otros productos agrícolas que respondan a la demanda de los consumidores de productos obtenidos mediante procesos que no dañen el medio ambiente, la salud humana, la salud y el bienestar de los animales ni la salud de las plantas.

Artículo 4

Principios generales

La producción ecológica estará basada en los siguientes principios:

- a) el diseño y la gestión adecuadas de los procesos biológicos basados en sistemas ecológicos que utilicen recursos naturales propios del sistema mediante métodos que:
 - i) utilicen organismos vivos y métodos de producción mecánicos,
 - ii) desarrollen cultivos y una producción ganadera vinculados al suelo o una acuicultura que respete el principio de la explotación sostenible de la pesca,
 - iii) excluyan el uso de OMG y productos producidos a partir de o mediante OMG, salvo en medicamentos veterinarios,
 - iv) estén basados en la evaluación de riesgos, y en la aplicación de medidas cautelares y preventivas, si procede;
- b) la restricción del recurso a medios externos. En caso necesario o si no se aplican los métodos y las prácticas adecuadas de gestión mencionadas en la letra a), se limitarán a:
 - i) medios procedentes de la producción ecológica,
 - ii) sustancias naturales o derivadas de sustancias naturales,
 - iii) fertilizantes minerales de baja solubilidad;
- c) la estricta limitación del uso de medios de síntesis a casos excepcionales cuando:
 - i) no existan las prácticas adecuadas de gestión,
 - ii) los medios externos mencionados en la letra b) no estén disponibles en el mercado, o
 - iii) el uso de los medios externos mencionados en la letra b) contribuyan a efectos medioambientales inaceptables;

⁽¹⁾ DO L 159 de 29.6.1996, p. 1.

⁽²⁾ DO L 66 de 13.3.1999, p. 16. Directiva modificada por el Reglamento (CE) n° 1882/2003 (DO L 284 de 31.10.2003, p. 1).

- d) la adaptación, en caso de que sea necesario y en el marco del presente Reglamento, de las normas de la producción ecológica teniendo en cuenta la situación sanitaria, las diferencias regionales climáticas así como las condiciones, las fases de desarrollo y las prácticas ganaderas específicas locales.

Artículo 5

Principios específicos aplicables en materia agraria

Además de los principios generales enunciados en el artículo 4, la producción ecológica estará basada en los siguientes principios específicos:

- a) el mantenimiento y aumento de la vida y la fertilidad natural del suelo, la estabilidad y la biodiversidad del suelo, la prevención y el combate de la compactación y la erosión de suelo, y la nutrición de los vegetales con nutrientes que procedan principalmente del ecosistema edáfico;
- b) la reducción al mínimo del uso de recursos no renovables y de medios de producción ajenos a la explotación;
- c) el reciclaje de los desechos y los subproductos de origen vegetal y animal como recursos para la producción agrícola y ganadera;
- d) tener en cuenta el equilibrio ecológico local y regional al adoptar las decisiones sobre producción;
- e) el mantenimiento de la salud animal mediante el fortalecimiento de las defensas inmunológicas naturales del animal, así como la selección de razas apropiadas y prácticas zootécnicas;
- f) el mantenimiento de la salud de los vegetales mediante medidas preventivas, como la elección de especies y variedades apropiadas que resistan a los parásitos y a las enfermedades, las rotaciones apropiadas de cultivos, los métodos mecánicos y físicos y la protección de los enemigos naturales de las plagas;
- g) la práctica de una producción ganadera adaptada al lugar y vinculada al suelo;
- h) el mantenimiento de un nivel elevado de bienestar animal que respete las necesidades propias de cada especie;
- i) la obtención de los productos de la ganadería ecológica de animales criados en explotaciones ecológicas desde su nacimiento y a lo largo de toda su vida;
- j) la elección de las razas teniendo en cuenta la capacidad de los animales de adaptarse a las condiciones locales, su vitalidad y su resistencia a las enfermedades o a los problemas sanitarios;

- k) la alimentación del ganado con pienso ecológico compuesto de ingredientes procedentes de la agricultura ecológica y sustancias no agrarias naturales;

- l) la aplicación de prácticas ganaderas que mejoren el sistema inmunitario y refuercen las defensas naturales contra las enfermedades, con inclusión de ejercicio regular y acceso a zonas al aire libre y a zonas de pastos, si procede;

- m) la exclusión de la cría de animales poliploides inducida artificialmente;

- n) el mantenimiento de la biodiversidad de los ecosistemas naturales acuáticos, la salud del medio acuático a lo largo del tiempo y la calidad del ecosistema acuático y terrestre circundante, en la producción acuícola;

- o) la alimentación de los organismos acuáticos con pienso procedente de la explotación sostenible de pesquerías según la definición del artículo 3 del Reglamento (CE) nº 2371/2002 del Consejo, de 20 de diciembre de 2002, sobre la conservación y la explotación sostenible de los recursos pesqueros en virtud de la política pesquera común ⁽¹⁾, o con pienso ecológico compuesto de ingredientes procedentes de la agricultura ecológica y sustancias no agrarias naturales.

Artículo 6

Principios específicos aplicables a la transformación de alimentos ecológicos

Además de en los principios generales enunciados en el artículo 4, la producción de alimentos ecológicos transformados se basará en los siguientes principios específicos:

- a) la producción de alimentos ecológicos a partir de ingredientes agrarios ecológicos, salvo cuando en el mercado no se disponga de ingredientes en su variante ecológica;
- b) la restricción al mínimo de aditivos alimentarios, de ingredientes no ecológicos que tengan funciones fundamentalmente técnicas y sensoriales así como de oligoelementos y coadyuvantes tecnológicos, de manera que se utilicen en la menor medida posible y únicamente en caso de necesidad tecnológica esencial o con fines nutricionales concretos;
- c) la exclusión de las sustancias y los métodos de transformación que puedan inducir a error sobre la verdadera naturaleza del producto;
- d) la transformación de los piensos con cuidado, preferiblemente utilizando métodos biológicos, mecánicos y físicos.

⁽¹⁾ DO L 358 de 31.12.2002, p. 59.

Artículo 7

Principios específicos aplicables a la transformación de piensos ecológicos

Además de en los principios generales enunciados en el artículo 4, la producción de piensos ecológicos transformados se basará en los siguientes principios específicos:

- la producción de piensos ecológicos a partir de materias primas ecológicas para la alimentación animal, salvo cuando en el mercado no se disponga de materias primas para la alimentación animal en su variante ecológica;
- la restricción al mínimo de los aditivos para la alimentación animal, así como de coadyuvantes tecnológicos, y permitirlo solo en caso de necesidad tecnológica o zootécnica esencial o por motivos concretos de nutrición;
- la exclusión de las sustancias y los métodos de transformación que puedan inducir a error sobre la verdadera naturaleza del producto;
- la transformación de los piensos con cuidado, preferiblemente utilizando métodos biológicos, mecánicos y físicos.

TÍTULO III

NORMAS DE PRODUCCIÓN

CAPÍTULO I

Normas generales de producción

Artículo 8

Requisitos generales

Los operadores cumplirán las normas de producción establecidas en el presente título y en las disposiciones de aplicación a que se refiere el artículo 38, letra a).

Artículo 9

Prohibición de utilizar organismos modificados genéticamente

1. En la producción ecológica no podrán utilizarse OMG ni productos obtenidos a partir de o mediante OMG como alimentos, piensos, coadyuvantes tecnológicos, productos fitosanitarios, abonos, acondicionadores del suelo, semillas, material de reproducción vegetativa, microorganismos ni animales.

2. A efectos de la prohibición de OMG y de productos obtenidos a partir de OMG para alimentos y piensos establecida en el apartado 1, los operadores podrán basarse en las etiquetas que acompañan al producto o en cualquier otro documento adjunto, fijado o proporcionado con arreglo a la Directiva 2001/18/CE, al Reglamento (CE) n° 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente⁽¹⁾, o al Reglamento (CE) n° 1830/2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de estos.

⁽¹⁾ DO L 268 de 18.10.2003, p. 1. Reglamento modificado por el Reglamento (CE) n° 1981/2006 de la Comisión (DO L 368 de 23.12.2006, p. 99).

Los operadores podrán inferir que no se ha utilizado ningún OMG o producto obtenido a partir de OMG en la fabricación de los productos adquiridos destinados al consumo humano o animal cuando estos no vayan acompañados de etiquetas o de cualquier otro documento conforme a estos Reglamentos, a menos que hayan obtenido otra información que indique que el etiquetado de dichos productos no cumple los requisitos de los citados Reglamentos.

3. A efectos de la prohibición de OMG y de productos obtenidos a partir de o mediante OMG para productos que no sean alimentos ni piensos establecida en el apartado 1, los operadores que utilicen productos no ecológicos de esas categorías adquiriéndolos a terceros exigirán al vendedor la confirmación de que los productos suministrados no han sido obtenidos a partir de o mediante OMG.

4. De conformidad con el procedimiento mencionado en el artículo 37, apartado 2, la Comisión decidirá las medidas para la ejecución de la prohibición de utilizar OMG y productos obtenidos a partir de o mediante OMG.

Artículo 10

Prohibición de utilizar radiaciones ionizantes

Queda prohibida la utilización de radiaciones ionizantes para tratar alimentos o piensos ecológicos, o materias primas utilizadas en alimentos o piensos ecológicos.

CAPÍTULO 2

Producción agraria

Artículo 11

Normas generales de producción en explotaciones

Toda la explotación agrícola se gestionará de acuerdo con los requisitos aplicables a la producción ecológica.

Sin embargo, de conformidad con las disposiciones específicas que deben fijarse con arreglo al procedimiento mencionado en el artículo 37, apartado 2, una explotación puede dividirse en unidades o instalaciones de producción acuícola claramente diferenciadas, de las que no todas estarán gestionadas de acuerdo con la producción ecológica. Por lo que respecta a los animales, deberá haber diferentes especies. Por lo que respecta a la acuicultura, podrán estar presentes las mismas especies, siempre que exista una separación adecuada entre las instalaciones de producción. Por lo que respecta a las plantas, deberá haber distintas variedades que puedan diferenciarse fácilmente.

En los casos en que, de conformidad con el párrafo segundo, no todas las unidades de la explotación agrícola se destinen a la producción ecológica, el agricultor mantendrá la tierra, los animales y los productos que se utilicen para la producción ecológica o se produzcan en las unidades ecológicas separados de aquellos que se utilicen o produzcan en las unidades no ecológicas, y mantendrá un registro documental adecuado que demuestre dicha separación.

Artículo 12

Normas de producción vegetal

1. Además de las normas generales de producción en explotaciones establecidas en el artículo 11, la producción vegetal ecológica estará sometida a las siguientes normas:

- a) la producción ecológica recurrirá a las prácticas de labranza y cultivo que mantengan o incrementen la materia orgánica del suelo, refuercen la estabilidad y la biodiversidad edáficas, y prevengan la compactación y la erosión del suelo;
- b) la fertilidad y la actividad biológica del suelo deberán ser mantenidas o incrementadas mediante la rotación plurianual de cultivos que comprenda las leguminosas y otros cultivos de abonos verdes y la aplicación de estiércol animal o materia orgánica, ambos de preferencia compostados, de producción ecológica;
- c) está permitido el uso de preparados biodinámicos;
- d) asimismo, solamente podrán utilizarse fertilizantes y acondicionadores del suelo que hayan sido autorizados para su utilización en la producción ecológica de conformidad con el artículo 16;
- e) no se utilizarán fertilizantes minerales nitrogenados;
- f) todas las técnicas de producción utilizadas prevendrán o minimizarán cualquier contribución a la contaminación del medio ambiente;
- g) la prevención de daños causados por plagas, enfermedades y malas hierbas se basará fundamentalmente en la protección de enemigos naturales, la elección de especies y variedades, la rotación de cultivos, las técnicas de cultivo y los procesos térmicos;
- h) en caso de que se haya constatado la existencia de una amenaza para una cosecha, solo podrán utilizarse productos fitosanitarios que hayan sido autorizados para su utilización en la producción ecológica de conformidad con el artículo 16;
- i) para la producción de productos distintos de las semillas y los materiales de reproducción vegetativa, solo podrán utilizarse semillas y materiales de reproducción producidos ecológicamente; con este fin, el parental femenino en el caso de las semillas y el parental en el caso del material de reproducción vegetativa deberán haberse producido de conformidad con las normas establecidas en el presente Reglamento durante al menos una generación o, en el caso de los cultivos perennes, dos temporadas de vegetación;
- j) solo se utilizarán productos de limpieza y desinfección en la producción vegetal en caso de que hayan sido autorizados para su utilización en la producción ecológica de conformidad con el artículo 16.

2. La recolección de plantas silvestres o partes de ellas que crecen naturalmente en áreas naturales, bosques y áreas agrícolas se considerará un método de producción ecológico siempre que:

- a) dichas áreas no hayan recibido, durante un período de al menos tres años previo a la recolección, tratamientos con productos distintos de los autorizados para su uso en la producción ecológica de conformidad con el artículo 16;
- b) la recolección no afecte a la estabilidad del hábitat natural o al mantenimiento de las especies de la zona.

3. Las medidas necesarias para la aplicación de las normas de producción establecidas en el presente artículo deberán adoptarse con arreglo al procedimiento a que se refiere el artículo 37, apartado 2.

Artículo 13

Normas de producción de algas

1. La recolección de algas silvestres o partes de ellas que crecen naturalmente en el mar se considerará un método de producción ecológico siempre que:

- a) las zonas de cría tengan una alta calidad ecológica según se define en la Directiva 2000/60/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de octubre de 2000, por la que se establece un marco comunitario de actuación en el ámbito de la política de aguas ⁽¹⁾, y, a la espera de su aplicación, de una calidad equivalente a las aguas designadas en la Directiva 2006/113/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de diciembre de 2006, relativa a la calidad exigida a las aguas para cría de moluscos ⁽²⁾, y no sean inadecuadas desde el punto de vista sanitario. A la espera de que se adopten normas más detalladas para su aplicación, no se recolectarán algas silvestres comestibles en zonas que no reúnan los criterios de las zonas de clase A o clase B definidos en el anexo II del Reglamento (CE) n° 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano ⁽³⁾;
- b) la recolección no afecte a la estabilidad a largo plazo del hábitat natural o al mantenimiento de las especies de la zona.

2. El cultivo de algas se realizará en zonas costeras de características medioambientales y sanitarias como mínimo equivalentes a las señaladas en el apartado 1 con objeto de que se consideren ecológicas. Además:

- a) se utilizarán prácticas sostenibles en todas las fases de la producción desde la recogida de algas jóvenes hasta la recolección de algas adultas;
- b) para garantizar el mantenimiento de un amplio patrimonio genético, periódicamente se deben recoger algas jóvenes para complementar las poblaciones criadas en una explotación;

⁽¹⁾ DO L 327 de 22.12.2000, p. 1. Directiva modificada por la Decisión n° 2455/2001/CE (DO L 331 de 15.12.2001, p. 1).

⁽²⁾ DO L 376 de 27.12.2006, p. 14.

⁽³⁾ DO L 139 de 30.4.2004, p. 206; versión corregida en el DO L 226 de 25.6.2004, p. 83.

- c) no se utilizarán fertilizantes, excepto en instalaciones protegidas, y solo si han sido autorizados para su uso en la producción ecológica con ese fin de conformidad con el artículo 16.

3. Las medidas necesarias para la aplicación de las normas de producción contenidas en el presente artículo se adoptarán de conformidad con el procedimiento al que se hace referencia en el artículo 37, apartado 2.

Artículo 14

Normas de producción ganadera

1. Además de las normas generales de producción en explotaciones establecidas en el artículo 11, la producción ganadera ecológica estará sujeta a las siguientes normas:

- a) en lo relativo al origen de los animales:
- i) el ganado ecológico deberá nacer y crecer en explotaciones ecológicas,
 - ii) a efectos de cría, podrán llevarse animales de cría no ecológica a una explotación, en condiciones específicas. Esos animales y sus productos podrán considerarse ecológicos tras superar el período de conversión mencionado en el artículo 17, apartado 1, letra c),
 - iii) los animales existentes en la explotación al iniciarse el período de conversión y sus productos podrán considerarse ecológicos tras superar el período mencionado en el artículo 17, apartado 1, letra c);
- b) en lo relativo a las prácticas pecuarias y a las condiciones de estabulación:
- i) el personal encargado de los animales deberá poseer los conocimientos básicos y las técnicas necesarios en materia de sanidad y bienestar animal,
 - ii) las prácticas pecuarias, incluida la carga ganadera, y las condiciones de estabulación deberán ajustarse a las necesidades de desarrollo y a las necesidades fisiológicas y etológicas de los animales,
 - iii) el ganado tendrá acceso permanente a zonas al aire libre, preferiblemente pastizales, siempre que las condiciones atmosféricas y el estado de la tierra lo permitan, a no ser que existan restricciones y obligaciones relacionadas con la protección de la salud humana y animal en virtud de la legislación comunitaria,
 - iv) el número de animales será limitado con objeto de minimizar el sobrepastoreo y el deterioro, la erosión y la contaminación del suelo causada por los animales o el esparcimiento de sus excrementos,
 - v) el ganado ecológico se mantendrá separado de otros tipos de ganado. Sin embargo, se permitirá que animales criados ecológicamente pastoreen en tierras comunales y que animales criados de forma no

ecológica lo hagan en tierras ecológicas, con arreglo a determinadas condiciones restrictivas,

- vi) el atado o el aislamiento de animales estarán prohibidos salvo cuando se trate de un animal individual por un período limitado y esté justificado por razones de seguridad, bienestar o veterinarias,
- vii) se reducirá al mínimo el tiempo de transporte de los animales,
- viii) se reducirá al mínimo el sufrimiento, incluida la mutilación, durante toda la vida de los animales, incluso en el momento del sacrificio,
- ix) los colmenares deberán colocarse en áreas que aseguren fuentes de néctar y polen constituidas esencialmente de cultivos ecológicos o, en su caso, de vegetación silvestre, o de bosques o cultivos gestionados de forma no ecológica que solo hayan sido tratados con métodos de bajo impacto medioambiental. Deben encontrarse a suficiente distancia de fuentes que puedan contaminar los productos apícolas o dañar la salud de las abejas,
- x) las colmenas y los materiales utilizados en la apicultura deberán estar hechos fundamentalmente de materiales naturales,
- xi) está prohibida la destrucción de abejas en los panales como método asociado a la recolección de los productos de la colmena;

c) en lo relativo a la reproducción:

- i) para la reproducción se utilizarán métodos naturales. Sin embargo, se permite la inseminación artificial,
- ii) la reproducción no será inducida mediante tratamiento con hormonas o sustancias similares, salvo como tratamiento terapéutico en el caso de un animal individual,
- iii) no se utilizarán otras formas de reproducción artificial, como la clonación o la transferencia de embriones,
- iv) se elegirán las razas adecuadas. La elección de la raza contribuirá también a prevenir todo sufrimiento y a evitar la necesidad de mutilar animales;

d) en lo relativo a los piensos:

- i) básicamente, los piensos para el ganado procederán de la explotación en la que se encuentran los animales o de otras explotaciones ecológicas de la misma región,
- ii) el ganado se alimentará con piensos ecológicos que cubran las necesidades nutricionales de los animales en las diversas etapas de su desarrollo; una parte de su ración podrá contener piensos procedentes de explotaciones en fase de conversión a la agricultura ecológica,

- iii) el ganado, con excepción de las abejas, tendrá acceso permanente a pastos o forrajes,
- iv) las materias primas vegetales de origen no ecológico, las materias primas de origen animal y mineral, los aditivos para piensos, así como determinados productos que se emplean en nutrición animal o como coadyuvantes tecnológicos, solo se emplearán para piensos si han sido autorizados para su uso en la producción ecológica de conformidad con el artículo 16,
- v) no se utilizarán factores de crecimiento ni aminoácidos sintéticos,
- vi) los mamíferos en fase de cría deberán alimentarse con leche natural, preferiblemente materna;
- e) en lo relativo a la prevención de enfermedades y al tratamiento veterinario:
 - i) la prevención de enfermedades se basará en la selección de las razas y las estirpes, las prácticas de gestión pecuaria, los piensos de alta calidad y el ejercicio, cargas ganaderas adecuadas y una estabulación apropiada en buenas condiciones higiénicas,
 - ii) las enfermedades se tratarán inmediatamente para evitar el sufrimiento de los animales; podrán utilizarse medicamentos veterinarios alopáticos de síntesis, incluidos los antibióticos, cuando sea necesario y bajo condiciones estrictas, cuando el uso de productos fitoterapéuticos, homeopáticos y de otros tipos no resulte apropiado; en particular, se establecerán restricciones respecto a los tratamientos y al período de espera,
 - iii) está permitido el uso de medicamentos veterinarios inmunológicos,
 - iv) se permitirán los tratamientos ligados a la protección de la salud humana o animal impuestos sobre la base de la legislación comunitaria;
- f) en lo relativo a la limpieza y desinfección, en los locales e instalaciones ganaderos solamente podrán utilizarse los productos de limpieza y desinfección que hayan sido autorizados para su uso en la producción ecológica de conformidad con el artículo 16.

2. Las medidas y las condiciones necesarias para la aplicación de las normas de producción establecidas en el presente artículo deberán adoptarse con arreglo al procedimiento a que se refiere el artículo 37, apartado 2.

Artículo 15

Normas de producción acuícola

1. Además de las normas generales de producción en explotaciones enunciadas en el artículo 11, se aplicarán las siguientes normas a la producción acuícola:

- a) en lo relativo al origen de los animales de la acuicultura:
 - i) la acuicultura ecológica se basará en la cría de alevines a partir de reproductores ecológicos procedentes de explotaciones ecológicas,
 - ii) cuando no exista posibilidad de obtener alevines procedentes de reproductores ecológicos o de explotaciones ecológicas, podrán llevarse a la explotación animales no obtenidos ecológicamente, en condiciones específicas;
- b) en lo relativo a las prácticas de acuicultura:
 - i) el personal encargado de los animales deberá poseer los conocimientos básicos y las técnicas necesarios en materia de sanidad y bienestar animal,
 - ii) las prácticas de la acuicultura, incluidas la alimentación, el diseño de las instalaciones, la carga de peces y la calidad del agua, deberán ajustarse a las necesidades de desarrollo y a las necesidades fisiológicas y de comportamiento de los animales,
 - iii) las prácticas de la acuicultura reducirán al mínimo los efectos negativos de la explotación sobre el medio ambiente, entre otros, la fuga de animales de la acuicultura,
 - iv) los animales ecológicos se mantendrán apartados de otros animales de la acuicultura,
 - v) el transporte se realizará garantizando el mantenimiento del bienestar de los animales,
 - vi) se reducirá al mínimo el sufrimiento de los animales, incluso en el momento del sacrificio;
- c) en lo relativo a la reproducción:
 - i) no se podrá recurrir a la inducción poliploide artificial, hibridación artificial, clonación ni a la producción de estirpes de un solo sexo, salvo por selección manual,
 - ii) se elegirán las estirpes adecuadas,
 - iii) se establecerán condiciones específicas para la gestión de las poblaciones reproductoras, la cría y la producción de juveniles;

- d) en lo relativo a los piensos para peces y crustáceos:
- i) los animales serán alimentados con piensos que cubran sus necesidades nutritivas en las distintas etapas de su desarrollo,
 - ii) la parte del pienso que sea vegetal procederá de la agricultura ecológica y la parte del pienso derivada de animales acuáticos procederá de una explotación pesquera sostenible,
 - iii) las materias primas vegetales de origen no ecológico, las materias primas de origen animal y mineral, los aditivos para la alimentación animal, así como determinados productos que se emplean en nutrición animal o como coadyuvantes tecnológicos solo se emplearán si han sido autorizados para su uso en la producción ecológica de conformidad con el artículo 16,
 - iv) no se utilizarán factores de crecimiento ni aminoácidos sintéticos;
- e) en lo relativo a los moluscos bivalvos y otras especies no alimentadas por el hombre pero que se alimentan de plancton natural:
- i) esos animales, que se alimentan por filtración, cubrirán todas sus necesidades nutricionales en la naturaleza, salvo en el caso de los juveniles criados en instalaciones de incubación y en viveros,
 - ii) se criarán en aguas que reúnan los criterios de las zonas de clases A o B definidas en el anexo II del Reglamento (CE) n° 854/2004,
 - iii) las zonas de cría tendrán una alta calidad ecológica según se define en la Directiva 2000/60/CE y, a la espera de su aplicación, de una calidad equivalente a las aguas designadas en la Directiva 2006/113/CE;
- f) en lo relativo a la prevención de enfermedades y al tratamiento veterinario:
- i) la prevención de enfermedades se basará en el mantenimiento de los animales en condiciones óptimas mediante una ubicación apropiada de las explotaciones, un diseño óptimo de las instalaciones, la aplicación de buenas prácticas de gestión acuícola, incluidas la limpieza y desinfección periódica de las instalaciones, piensos de alta calidad y densidad de peces adecuadas, así como en la selección de razas y estirpes,
 - ii) las enfermedades se tratarán inmediatamente para evitar el sufrimiento de los animales; podrán utilizarse medicamentos veterinarios alopáticos de síntesis, incluidos los antibióticos, bajo condiciones estrictas, cuando sea necesario y el uso de productos fitoterapéuticos, homeopáticos y de otros tipos no resulte apropiado; en particular se establecerán restricciones respecto de los tratamientos y de los períodos de espera,
 - iii) está permitido el uso de medicamentos veterinarios inmunológicos,
 - iv) se permitirán tratamientos relacionados con la protección de la salud humana y animal impuestos sobre la base de la legislación comunitaria;
- g) en lo relativo a la limpieza y desinfección, en los estanques, las jaulas, los locales y las instalaciones solamente podrán utilizarse productos de limpieza y desinfección que hayan sido autorizados para su utilización en la producción ecológica de conformidad con el artículo 16.
2. Las medidas y las condiciones necesarias para la aplicación de las normas de producción establecidas en el presente artículo deberán adoptarse con arreglo al procedimiento a que se refiere el artículo 37, apartado 2.

Artículo 16

Productos y sustancias utilizados en la actividad agraria y criterios para su autorización

1. La Comisión, de acuerdo con el procedimiento a que se refiere el artículo 37, apartado 2, autorizará para su utilización en la producción ecológica y los incluirá en una lista restringida, los productos y sustancias que pueden utilizarse en la agricultura ecológica para los cometidos siguientes:

- a) como productos fitosanitarios;
- b) como fertilizantes y acondicionadores del suelo;
- c) como materias primas no ecológicas de origen vegetal y materias primas de origen animal y mineral para piensos y determinadas sustancias utilizadas en la nutrición animal;
- d) como aditivos para la alimentación animal y coadyuvantes tecnológicos;
- e) como productos de limpieza y desinfección para estanques, jaulas, locales e instalaciones de producción animal;
- f) como productos de limpieza y desinfección de locales e instalaciones utilizadas para la producción vegetal, incluido el almacenamiento en una explotación agrícola.

Los productos y sustancias incluidos en la lista restringida únicamente podrán utilizarse en la medida en que el uso correspondiente esté autorizado en la agricultura general del Estado miembro de que se trate, de acuerdo con las disposiciones comunitarias pertinentes o con las disposiciones nacionales conformes con la legislación comunitaria.

2. La autorización de los productos y sustancias a que se refiere el apartado 1 estará supeditada a los objetivos y principios establecidos en el título II y a los siguientes criterios generales y específicos, que se evaluarán en su conjunto:

- a) su utilización será necesaria para una producción sostenible y serán esenciales para el uso que se pretende darles;

- b) todos los productos y sustancias deberán ser de origen vegetal, animal, microbiano o mineral, salvo si no se dispone de cantidades suficientes de productos o sustancias de esas fuentes, si su calidad no es adecuada o si no se dispone de alternativas;
 - c) en el caso de los productos mencionados en el apartado 1, letra a), serán de aplicación las siguientes disposiciones:
 - i) su empleo deberá ser esencial para el control de un organismo dañino o de una determinada enfermedad para los cuales no se disponga de otras alternativas biológicas, físicas o de selección, u otras prácticas de cultivo u otras prácticas de gestión eficaces,
 - ii) si los productos no son de origen vegetal, animal, microbiano o mineral y no son idénticos a los que se dan en la naturaleza, solo podrán ser autorizados si sus condiciones de uso impiden todo contacto directo con las partes comestibles del cultivo;
 - d) en el caso de los productos mencionados en el apartado 1, letra b), su uso será esencial para lograr o mantener la fertilidad del suelo o para satisfacer necesidades nutricionales específicas de los cultivos o con fines específicos de acondicionamiento del suelo;
 - e) en el caso de los productos mencionados en el apartado 1, letras c) y d), serán de aplicación las siguientes disposiciones:
 - i) resultan necesarios para mantener la salud, bienestar y vitalidad de los animales, y contribuyen a una alimentación adecuada que cubre las necesidades fisiológicas y etológicas de la especie o bien, sin recurrir a dichas sustancias es imposible producir o conservar esos piensos,
 - ii) los piensos de origen mineral, los oligoelementos, las vitaminas o provitaminas son de origen natural. En caso de que no se disponga de estas sustancias, se podrán autorizar sustancias análogas químicamente definidas para su uso en la producción ecológica.
3. a) La Comisión podrá, de conformidad con el procedimiento a que se refiere el artículo 37, apartado 2, fijar las condiciones y límites relativos a los productos agrícolas a los que pueden ser aplicados los productos y sustancias a que se refiere el apartado 1, el modo de uso, la dosificación, los plazos límite de uso y el contacto con los productos agrícolas y, si fuera necesario, decidir sobre la retirada de estos productos y sustancias.
- b) Cuando un Estado miembro considere que un producto o sustancia debería añadirse a la lista a que se refiere el apartado 1 o ser retirado de ella, o que se deberían modificar las especificaciones de uso mencionadas en la letra a), dicho Estado miembro garantizará que se envíe oficialmente a la Comisión y a los Estados miembros un expediente que contenga las razones de dicha inclusión, retirada o modificación.

Se publicarán las solicitudes de modificación o retirada, así como las decisiones sobre ellas.

- c) Los productos y las sustancias utilizados antes de la adopción del presente Reglamento para fines equivalentes a los establecidos en el apartado 1 del presente artículo, podrán seguir empleándose tras dicha adopción. En cualquier caso, la Comisión podrá retirar dichos productos o sustancias de acuerdo con el artículo 37, apartado 2.

4. Los Estados miembros podrán regular, en su territorio, el uso de productos y sustancias en la agricultura ecológica para fines distintos de los mencionados en el apartado 1, siempre que dicho uso esté supeditado a los objetivos y principios establecidos en el título II y a los criterios específicos enunciados en el apartado 2, y en la medida en que respete la legislación comunitaria. Los Estados miembros afectados informarán de su correspondiente reglamentación nacional a los demás Estados miembros y a la Comisión.

5. Se permitirá el uso en la agricultura ecológica de productos y sustancias no incluidas en los apartados 1 y 4, siempre que dicho uso esté supeditado a los objetivos y principios establecidos en el título II y a los criterios generales enunciados en el presente artículo.

Artículo 17

Conversión

1. Toda explotación que empiece a dedicarse a la producción ecológica estará sujeta a las siguientes normas:

- a) el período de conversión empezará, como muy pronto, cuando el operador notifique su actividad a las autoridades competentes y someta su explotación al régimen de control de conformidad con el artículo 28, apartado 1;
- b) durante el período de conversión serán de aplicación todas las normas establecidas en el presente Reglamento;
- c) se definirán períodos de conversión específicos para los distintos tipos de cultivo o de producción animal;
- d) cuando una explotación o unidad esté dedicada en parte a la producción ecológica y en parte en fase de conversión a la producción ecológica, el operador mantendrá separados los productos obtenidos ecológicamente y los productos obtenidos durante la fase de conversión, y los animales separados o fácilmente separables, y mantendrá un registro documental adecuado que demuestre dicha separación;
- e) para determinar el período de conversión anteriormente mencionado, se podrá tener en cuenta un período inmediatamente anterior a la fecha del inicio del período de conversión, siempre y cuando concurren determinadas condiciones;
- f) los animales y los productos animales producidos durante el período de conversión a que se refiere la letra c) no podrán ser puestos a la venta con las indicaciones a que se refieren los artículos 23 y 24 y que se utilizan en el etiquetado y la publicidad de los productos.

2. Las medidas y condiciones necesarias para la aplicación de las normas establecidas en el presente artículo, y en particular los períodos a que se refiere el apartado 1, letras c) a f), se definirán con arreglo al procedimiento establecido en el artículo 37, apartado 2.

CAPÍTULO 3

Producción de piensos transformados

Artículo 18

Normas generales de producción de piensos transformados

1. La producción de piensos ecológicos transformados se mantendrá separada en el tiempo o en el espacio de la producción de piensos transformados no ecológicos.

2. En la composición de los piensos ecológicos no estarán presentes simultáneamente materias primas para la alimentación animal procedentes de la agricultura ecológica o materias primas procedentes de la producción en fase de conversión, con las mismas materias primas producidas por medios no ecológicos.

3. Ninguna materia prima para la alimentación animal que se utilice o transforme en la producción ecológica podrá haber sido transformada con la ayuda de disolventes de síntesis.

4. No se utilizarán sustancias o técnicas que reconstituyan propiedades que se hayan perdido en la transformación y el almacenamiento de los piensos ecológicos, que corrijan las consecuencias de una actuación negligente al transformar estos productos o que por lo demás puedan inducir a error sobre la verdadera naturaleza del producto.

5. Las medidas y condiciones necesarias para la aplicación de las normas de producción establecidas en el presente artículo se adoptarán de acuerdo con el procedimiento a que se refiere el artículo 37, apartado 2.

CAPÍTULO 4

Producción de alimentos transformados

Artículo 19

Normas generales de producción de alimentos transformados

1. La preparación de alimentos ecológicos transformados se mantendrá separada en el tiempo o en el espacio de los alimentos no ecológicos.

2. La composición de alimentos ecológicos transformados estará sujeta a las siguientes condiciones:

- el producto se obtendrá principalmente a partir de ingredientes de origen agrario. A la hora de determinar si un producto se obtiene principalmente a partir de ingredientes de origen agrícola, no se tendrán en cuenta el agua y la sal de mesa que se hayan añadido;
- únicamente se podrán utilizar aditivos, coadyuvantes tecnológicos, agentes aromatizantes, agua, sal, preparados de microorganismos y enzimas, minerales, oligoelementos,

vitaminas, aminoácidos y otros micronutrientes en los alimentos para usos nutricionales específicos si han sido autorizados para su uso en la producción ecológica de conformidad con el artículo 21;

- solo se utilizarán ingredientes agrícolas no ecológicos si han sido autorizados para su uso en la producción ecológica de conformidad con el artículo 21 o han sido autorizados provisionalmente por un Estado miembro;
- no podrá haber simultáneamente un ingrediente ecológico y el mismo ingrediente obtenido de forma no ecológica o procedente de una explotación en fase de conversión;
- los alimentos producidos a partir de cultivos que hayan sido objeto de conversión contendrán únicamente un ingrediente vegetal de origen agrario.

3. No se utilizarán sustancias o técnicas que reconstituyan propiedades que se hayan perdido en la transformación y el almacenamiento de alimentos ecológicos, que corrijan las consecuencias de una actuación negligente al transformar estos productos o que por lo demás puedan inducir a error sobre la verdadera naturaleza del producto.

Las medidas necesarias para la aplicación de las normas de producción establecidas en el presente artículo, y en particular las relativas a los métodos de transformación y a las condiciones para la autorización provisional por los Estados miembros mencionadas en el apartado 2, letra c), se adoptarán de acuerdo con el procedimiento a que se refiere el artículo 37, apartado 2.

Artículo 20

Normas generales sobre producción de levadura ecológica

1. Para la producción de levadura ecológica solo se utilizarán sustratos producidos ecológicamente. Otros productos y sustancias únicamente podrán utilizarse en la medida en que hayan sido autorizados para su uso en la producción ecológica de conformidad con el artículo 21.

2. En los alimentos o piensos ecológicos no podrá haber simultáneamente levadura ecológica y levadura no ecológica.

3. Se podrán establecer normas de desarrollo sobre la producción de acuerdo con el procedimiento a que se refiere el artículo 37, apartado 2.

Artículo 21

Criterios correspondientes a determinados productos y sustancias en la transformación

1. La autorización de productos y sustancias para su uso en la producción ecológica y su inclusión en la lista restringida a que se refiere el artículo 19, apartado 2, letras b) y c), estará sujeta a los objetivos y principios establecidos en el título II y a los siguientes criterios, que se evaluarán en su conjunto:

- no se dispone de alternativas autorizadas de acuerdo con el presente capítulo,

- ii) sin recurrir a ellos, es imposible producir o conservar los alimentos o cumplir determinadas exigencias dietéticas establecidas a partir de la legislación comunitaria.

Además, los productos y sustancias a que se refiere el artículo 19, apartado 2, letra b), se encuentran en la naturaleza y solo pueden haber sufrido procesos mecánicos, físicos, biológicos, enzimáticos o microbianos, salvo que en el mercado no haya cantidades suficientes de esos productos o sustancias procedentes de esas fuentes o si su calidad no es adecuada.

2. La Comisión decidirá, de conformidad con el procedimiento indicado en el artículo 37, apartado 2, sobre la autorización de los productos y sustancias y su inclusión en la lista restringida a que se refiere el apartado 1 del presente artículo, y fijará las condiciones y límites específicos para su uso y, si fuera necesario, para la retirada de productos.

Cuando un Estado miembro considere que un producto o sustancia debería añadirse a la lista a que se refiere el apartado 1 o ser retirado de ella, o que se deberían modificar las especificaciones de uso mencionadas en el presente apartado, dicho Estado miembro garantizará que se envíe oficialmente a la Comisión y a los Estados miembros un expediente que contenga las razones de dicha inclusión, retirada o modificación.

Las solicitudes de modificación o retirada, así como las decisiones aferentes, serán publicadas.

Los productos y sustancias utilizados antes de la adopción del presente Reglamento e incluidos en el artículo 19, apartado 2, letras b) y c), podrán seguir utilizándose después de dicha adopción. La Comisión podrá, en cualquier caso, retirar dichos productos o sustancias de conformidad con el artículo 37, apartado 2.

CAPÍTULO 5

Flexibilidad

Artículo 22

Normas excepcionales de producción

1. La Comisión podrá, de conformidad con el procedimiento indicado en el artículo 37, apartado 2, del presente artículo, y respetando los objetivos y principios establecidos en el título II, disponer la concesión de excepciones a las normas de producción establecidas en los capítulos 1 a 4.

2. Las excepciones mencionadas en el apartado 1 se limitarán al mínimo y, cuando proceda, tendrán una duración limitada y se concederán únicamente en los siguientes casos:

- cuando sean necesarias para garantizar que la producción ecológica pueda iniciarse o mantenerse en explotaciones expuestas a limitaciones climáticas, geográficas o estructurales;
- cuando sean necesarias para garantizar el acceso a piensos, semillas, material de reproducción vegetativa, animales vivos y otros medios de producción agrícolas, en caso de que estos no existan en el mercado en la variante ecológica;

c) cuando sean necesarias para garantizar el acceso a ingredientes de origen agrario, en caso de que estos no existan en el mercado en la variante ecológica;

d) cuando sean necesarias para resolver problemas concretos relacionados con la gestión de la ganadería ecológica;

e) cuando sean necesarias, en relación con el uso de productos y sustancias específicos en la transformación a que se refiere el artículo 19, apartado 2, letra b), para garantizar la producción ya bien establecida de productos alimenticios en su variante ecológica;

f) cuando se requieran medidas temporales para permitir la continuidad de la producción ecológica o su reanudación después de una catástrofe;

g) cuando sea necesario utilizar aditivos para alimentos y otras sustancias de las citadas en el artículo 19, apartado 2, letra b), o aditivos para la alimentación animal y otras sustancias de las citadas en el artículo 16, apartado 1, letra d), y dichas sustancias no se encuentren en el mercado en otra variante que la obtenida mediante OMG;

h) cuando la legislación comunitaria o nacional exija utilizar aditivos para alimentos y otras sustancias de las citadas en el artículo 19, apartado 2, letra b), o aditivos para la alimentación animal de los citados en el artículo 16, apartado 1, letra d).

3. La Comisión podrá establecer disposiciones específicas, de conformidad con el procedimiento indicado en el artículo 37, apartado 2, para la aplicación de las excepciones previstas en el apartado 1.

TÍTULO IV

ETIQUETADO

Artículo 23

Uso de términos referidos a la producción ecológica

1. A efectos del presente Reglamento, se considerará que un producto incluye términos que se refieran al método de producción ecológico cuando, en el etiquetado, publicidad o documentos comerciales, el producto, sus ingredientes o las materias primas para alimentación animal se describan en términos que sugieran al comprador que el producto, sus ingredientes o las materias primas para alimentación animal se han obtenido conforme a las normas establecidas en el presente Reglamento. En particular, los términos enunciados en el anexo, sus derivados o abreviaturas, tales como «bio» y «eco», utilizados aisladamente o combinados, podrán emplearse en toda la Comunidad y en cualquier lengua comunitaria para el etiquetado y la publicidad de un producto cuando este cumpla los requisitos establecidos en el presente Reglamento o en virtud del presente Reglamento.

En el etiquetado y la publicidad de todo producto agrario vivo o no transformado, solo podrán utilizar términos que hagan referencia al método de producción ecológico cuando además todos los ingredientes del producto se hayan producido de conformidad con los requisitos del presente Reglamento.

2. Los términos a que se refiere el apartado 1 no podrán emplearse en ningún punto de la Comunidad ni en ninguna lengua comunitaria para el etiquetado, la publicidad y los documentos comerciales de los productos que no cumplan los requisitos establecidos en el presente Reglamento, a menos que no se apliquen a productos agrarios en alimentos o piensos o que claramente no tengan ninguna relación con la producción ecológica.

Además, no se utilizará ningún término, incluidos los términos utilizados en las marcas registradas, ni prácticas usadas en el etiquetado ni en la publicidad que puedan inducir a error al consumidor o al usuario sugiriendo que un producto o sus ingredientes cumplen los requisitos establecidos en el presente Reglamento.

3. Los términos a que se refiere el apartado 1 no podrán aplicarse a productos en cuyo etiquetado o publicidad deba indicarse que el producto en cuestión contiene OMG, está compuesto de OMG o se produce a partir de OMG conforme a las disposiciones comunitarias.

4. En lo relativo a los alimentos transformados, los términos a que se refiere el apartado 1 se podrán emplear:

- a) en la denominación de venta, siempre que:
 - i) los alimentos transformados cumplan lo dispuesto en el artículo 19,
 - ii) al menos el 95 %, expresado en peso, de los ingredientes de origen agrario sean ecológicos;
- b) únicamente en la lista de ingredientes, siempre que los alimentos cumplan lo dispuesto en el artículo 19, apartado 1 y apartado 2, letras a), b) y d);
- c) en la lista de ingredientes y en el mismo campo visual que la denominación de venta, siempre que:
 - i) el ingrediente principal sea un producto de la caza o la pesca,
 - ii) contenga otros ingredientes de origen agrario que sean ecológicos en su totalidad,
 - iii) los alimentos cumplan lo dispuesto en el artículo 19, apartado 1 y apartado 2 letras a), b) y d).

En la lista de ingredientes deberá indicarse qué ingredientes son ecológicos.

Cuando sean de aplicación las letras b) y c) del presente apartado, las referencias al método ecológico de producción solo podrán aparecer en relación con los ingredientes ecológicos y la lista de ingredientes deberá incluir una indicación del porcentaje total de ingredientes ecológicos en relación con la cantidad total de ingredientes de origen agrícola.

Los términos y la indicación del porcentaje a que se refiere el párrafo anterior deberán figurar en el mismo color y con un tamaño y un estilo tipográfico idénticos al de las demás indicaciones de la lista de ingredientes.

5. Los Estados miembros adoptarán las medidas oportunas para garantizar el cumplimiento del presente artículo.

6. La Comisión podrá adaptar, de conformidad con el procedimiento indicado en el artículo 37, apartado 2, la lista de términos establecida en el anexo.

Artículo 24

Indicaciones obligatorias

1. Cuando se empleen los términos mencionados en el artículo 23, apartado 1:

- a) el código numérico mencionado en el artículo 27, apartado 10, de la autoridad u organismo de control de que dependa el operador responsable de la última producción u operación de preparación, deberá figurar también en el etiquetado;
- b) el logotipo comunitario mencionado en el artículo 25, apartado 1, por lo que respecta a los alimentos envasados, deberá figurar también en el envase;
- c) cuando se utilice el logotipo comunitario, la indicación del lugar en que se hayan obtenido las materias primas agrarias de que se compone el producto deberá figurar también en el mismo campo visual que el logotipo y adoptará una de las formas siguientes, según proceda:
 - «Agricultura UE», cuando las materias primas agrícolas hayan sido obtenidas en la UE,
 - «Agricultura no UE», cuando las materias primas agrícolas hayan sido obtenidas en terceros países,
 - «Agricultura UE/no UE»: cuando una parte de las materias primas agrarias haya sido obtenida en la Comunidad y otra parte en un tercer país.

La mención «UE» o «no UE» a que se refiere el párrafo primero podrá ser sustituida por el nombre de un país o completada con dicho nombre en el caso de que todas las materias primas agrarias de que se compone el producto hayan sido obtenidas en el país de que se trate.

En la indicación más arriba mencionada «UE» o «no UE» podrán no tenerse en cuenta las pequeñas cantidades en peso de ingredientes, siempre y cuando la cantidad total de los ingredientes que no se tengan en cuenta no supere el 2 % de la cantidad total en peso de materias primas de origen agrario.

La indicación más arriba mencionada «UE» o «no UE» no figurará en un color, tamaño ni estilo tipográfico que destaque sobre la denominación de venta del producto.

El uso del logotipo comunitario mencionado en el artículo 25, apartado 1, y la indicación mencionada en el párrafo primero serán optativos para los productos importados de terceros países. No obstante, cuando el logotipo comunitario al que hace referencia el artículo 25, apartado 1, figure en el etiquetado, la indicación a que se refiere el párrafo primero también deberá figurar en el etiquetado.

2. Las indicaciones mencionadas en el apartado 1 irán en un lugar destacado, de forma que sean fácilmente visibles, claramente legibles e indelebles.

3. La Comisión establecerá, de conformidad con el procedimiento indicado en el artículo 37, apartado 2, criterios específicos sobre la presentación, la composición y el tamaño de las indicaciones mencionadas en el apartado 1, letras a) y c).

Artículo 25

Logotipos de producción ecológica

1. El logotipo comunitario de producción ecológica podrá utilizarse en el etiquetado, la presentación y la publicidad de los productos que cumplan los requisitos que se establecen en el presente Reglamento.

El logotipo comunitario no se utilizará en el caso de los productos en conversión y de los alimentos a que se refiere el artículo 23, apartado 4, letras b) y c).

2. Podrán utilizarse logotipos nacionales y privados en el etiquetado, la presentación y la publicidad de los productos que cumplan los requisitos que se establecen en el presente Reglamento.

3. La Comisión, de conformidad con el procedimiento indicado en el artículo 37, apartado 2, establecerá principios específicos en lo que se refiere a la presentación, la composición, el tamaño y el diseño del logotipo comunitario.

Artículo 26

Requisitos específicos en materia de etiquetado

La Comisión establecerá, de conformidad con el procedimiento indicado en el artículo 37, apartado 2, requisitos específicos en materia de etiquetado y composición, aplicables a:

- a) los piensos ecológicos;
- b) los productos de origen vegetal en conversión;
- c) el material de reproducción vegetativa y las semillas para cultivos.

TÍTULO V

CONTROLES

Artículo 27

Régimen de control

1. Los Estados miembros crearán un régimen de control y designarán, de conformidad con el Reglamento (CE) n° 882/2004, una o varias autoridades competentes responsables de que los controles se realicen con arreglo a las obligaciones establecidas en el presente Reglamento.

2. Además de las condiciones establecidas en el Reglamento (CE) n° 882/2004, el régimen de control establecido en virtud del presente Reglamento comprenderá, como mínimo, la aplicación de medidas precautorias y de control que adoptará la Comisión de conformidad con el procedimiento al que hace referencia el artículo 37, apartado 2.

3. En el contexto del presente Reglamento, la naturaleza y frecuencia de los controles se determinarán basándose en una evaluación del riesgo de que se produzcan irregularidades e infracciones por lo que respecta al cumplimiento de los requisitos establecidos en el presente Reglamento. En cualquier caso, todos los operadores, con excepción de los mayoristas que solo trabajan con productos envasados y de los operadores que venden al consumidor o usuario final, descritos en el artículo 28, apartado 2, deberán someterse a una verificación de su cumplimiento al menos una vez al año.

4. La autoridad competente podrá:

- a) conferir su facultad de control a una o varias autoridades de control. Las autoridades de control deberán ofrecer las adecuadas garantías de objetividad e imparcialidad, y disponer del personal cualificado y de los recursos necesarios para desempeñar sus funciones;
- b) delegar funciones de control en uno o varios organismos de control. En tal caso, los Estados miembros designarán autoridades responsables de la aprobación y supervisión de dichos organismos.

5. La autoridad competente solo podrá delegar funciones de control en un organismo de control determinado en caso de que se cumplan las condiciones establecidas en el artículo 5, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 882/2004, y, en particular, si:

- a) existe una descripción precisa de las funciones que el organismo de control puede desempeñar y de las condiciones en que puede desempeñarlas;
- b) existen pruebas de que el organismo de control:
 - i) posee los conocimientos técnicos, el equipo y la infraestructura necesarios para desempeñar las funciones que se le deleguen,
 - ii) cuenta con personal suficiente con la cualificación y experiencia adecuadas,
 - iii) es imparcial y no tiene ningún conflicto de intereses por lo que respecta al ejercicio de las funciones que se le deleguen;
- c) el organismo de control está acreditado respecto a la Norma Europea EN 45011 sobre los «Requisitos generales para entidades que realizan la certificación de productos» (ISO/IEC Guía 65), en la versión publicada más recientemente en el Diario Oficial de la Unión Europea, serie C, y será aprobado por las autoridades competentes;
- d) el organismo de control comunica a la autoridad competente, de manera periódica y siempre que esta lo solicite, el resultado de los controles llevados a cabo. En caso de que los resultados de los controles revelen o hagan sospechar un incumplimiento, el organismo de control informará inmediatamente de ello a la autoridad competente;
- e) existe una coordinación eficaz entre la autoridad competente y el organismo de control en que haya delegado.

6. Además de las disposiciones del apartado 5, para la aprobación de un organismo de control la autoridad competente deberá tener en cuenta los siguientes criterios:

- a) el procedimiento normalizado de control que deberá seguirse, que contendrá una descripción detallada de las medidas de control y de las medidas precautorias que el organismo se compromete a imponer a los operadores sometidos a su control;
- b) las medidas que el organismo de control tenga intención de aplicar en caso de que se detecten irregularidades o infracciones.

7. Las autoridades competentes no delegarán en los organismos de control ninguna de las siguientes funciones:

- a) la supervisión y auditoría de otros organismos de control;
- b) las competencias para conceder excepciones, con arreglo a lo mencionado en el artículo 22, a menos que lo permitan las disposiciones específicas establecidas por la Comisión de conformidad con el artículo 22, apartado 3.

8. De conformidad con lo dispuesto en el artículo 5, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 882/2004, las autoridades competentes que deleguen funciones de control en organismos de control organizarán auditorías o inspecciones de los organismos de control en caso necesario. En caso de que de la realización de una auditoría o de una inspección se desprenda que dichos organismos no están desempeñando adecuadamente las funciones que se les hayan delegado, la autoridad competente que haya llevado a cabo la delegación de funciones podrá retirar dicha delegación, a lo que procederá sin demora si el organismo de control en cuestión no adopta las medidas correctoras oportunas y adecuadas.

9. Además de observar lo dispuesto en el apartado 8, la autoridad competente:

- a) garantizará que los controles realizados por el organismo de control sean objetivos e independientes;
- b) verificará la eficacia de sus controles;
- c) tendrá conocimiento de toda irregularidad o infracción detectada y de las medidas correctoras aplicadas;
- d) retirará la delegación dada a los organismos que no cumplan los requisitos a que hacen referencia las letras a) y b), o dejen de cumplir los criterios indicados en los apartados 5, 6, o no cumplan los requisitos establecidos en los apartados 11, 12 y 14.

10. Los Estados miembros atribuirán un código numérico a cada autoridad u organismo de control que desempeñe las funciones de control mencionadas en el apartado 4.

11. Las autoridades y organismos de control permitirán el acceso de las autoridades competentes a sus oficinas e instalaciones y proporcionarán toda la información y la asistencia que las autoridades competentes consideren necesarias para el cumplimiento de sus obligaciones con arreglo al presente artículo.

12. Las autoridades de control y los organismos de control garantizarán que se apliquen a los operadores sometidos a su control, como mínimo, las medidas precautorias y de control a que se refiere el apartado 2.

13. Los Estados miembros garantizarán que el régimen de control establecido permita, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 18 del Reglamento (CE) n° 178/2002, que la trazabilidad de cada producto en todas las fases de producción, preparación y distribución garantice, en particular a los consumidores, que los productos ecológicos han sido producidos de conformidad con los requisitos establecidos en el presente Reglamento.

14. Las autoridades de control y los organismos de control transmitirán a las autoridades competentes, a más tardar el 31 de enero de cada año, una lista de los operadores que estaban sujetos a sus controles el 31 de diciembre del año anterior. A más tardar el 31 de marzo de cada año, se entregará un informe resumido de las actividades de control realizadas durante el año anterior.

Artículo 28

Observancia del régimen de control

1. Antes de comercializar un producto como ecológico o en conversión, todo operador que produzca, elabore, almacene o importe de un tercer país productos en el sentido del artículo 1, apartado 2, o que comercialice dichos productos deberá:

- a) notificar su actividad a las autoridades competentes del Estado miembro donde se realiza la misma;
- b) someter su empresa al régimen de control a que se refiere el artículo 27.

El párrafo primero se aplicará también a los exportadores que exporten productos producidos de conformidad con las normas de producción establecidas en el presente Reglamento.

El operador que subcontrate cualquiera de las actividades a un tercero seguirá, no obstante, sujeto a los requisitos a que se refieren las letras a) y b), y las actividades subcontratadas estarán sujetas al régimen de control.

2. Los Estados miembros podrán eximir de la aplicación del presente artículo a los operadores que vendan los productos directamente al consumidor o usuario final, a condición de que no produzcan, elaboren o almacenen los productos, salvo en el punto de venta, ni los importen de terceros países, ni hayan subcontratado tales actividades a un tercero.

3. Los Estados miembros designarán una autoridad o autorizarán a un organismo a efectos de la recepción de tales notificaciones.

4. Los Estados miembros velarán por que todo operador que cumpla las normas del presente Reglamento, y que pague una tasa razonable en concepto de contribución a los gastos del control, tenga derecho a estar cubierto por el régimen de control.

5. Las autoridades y organismos de control mantendrán actualizada una lista con los nombres y las direcciones de los operadores sujetos a su control. Esta lista se pondrá a la disposición de las partes interesadas.

6. La Comisión, de conformidad con el procedimiento a que hace referencia el artículo 37, apartado 2, establecerá disposiciones de aplicación con el fin de facilitar los detalles del procedimiento de notificación y sumisión al régimen de control a que se refiere el apartado 1 del presente artículo, en particular por lo que respecta a la información incluida en la notificación a la que hace referencia el apartado 1, letra a), del presente artículo.

Artículo 29

Documentos justificativos

1. Las autoridades y organismos de control mencionados en el artículo 27, apartado 4, facilitarán documentos justificativos a todo operador que esté sujeto a sus controles y que en el ámbito de su actividad cumpla los requisitos enunciados en el presente Reglamento. Los documentos justificativos permitirán, al menos, la identificación del operador y del tipo o serie de productos, así como del período de validez.

2. El operador comprobará los documentos justificativos de sus proveedores.

3. La forma de los documentos justificativos a que se refiere el apartado 1 se establecerá de conformidad con el procedimiento mencionado en el artículo 37, apartado 2, teniendo en cuenta las ventajas que ofrece la certificación electrónica.

Artículo 30

Medidas en caso de infracción o irregularidades

1. En caso de que se compruebe una irregularidad en el cumplimiento de los requisitos establecidos en el presente Reglamento, la autoridad u organismo de control velará por que en el etiquetado y la publicidad no se haga referencia al método de producción ecológico en la totalidad del lote o producción afectados por dicha irregularidad, siempre que guarde proporción con la importancia del requisito que se haya infringido y con la índole y circunstancias concretas de las actividades irregulares.

En caso de que se compruebe una infracción grave o una infracción con efectos prolongados, la autoridad u organismo de control prohibirá al operador en cuestión la comercialización de productos con referencia al método de producción ecológico en el etiquetado y la publicidad durante un período que se determinará de acuerdo con la autoridad competente del Estado miembro.

2. La información sobre casos de irregularidades o infracciones que afecten al carácter ecológico de un producto se comunicará inmediatamente entre las autoridades y organismos de control, las autoridades competentes y los Estados miembros afectados y, en su caso, se transmitirá a la Comisión.

El nivel de comunicación estará en función de la gravedad y el alcance de la irregularidad o la infracción comprobada.

La Comisión podrá establecer, de conformidad con el procedimiento mencionado en el artículo 37, apartado 2, especificaciones relativas a la forma y a las modalidades de dicha comunicación.

Artículo 31

Intercambio de información

Las autoridades competentes y las autoridades y organismos de control intercambiarán la información pertinente sobre los resultados de sus controles con otras autoridades competentes y autoridades y organismos de control, previa petición debidamente justificada por la necesidad de garantizar que un producto se ha producido de conformidad con el presente Reglamento. También podrán intercambiar dicha información por propia iniciativa.

TÍTULO VI

INTERCAMBIOS COMERCIALES CON TERCEROS PAÍSES

Artículo 32

Importación de productos que cumplen los requisitos

1. Los productos importados de terceros países podrán comercializarse en el mercado comunitario etiquetados como ecológicos siempre que:

- cumplan lo dispuesto en los títulos II, III y IV, así como las normas de desarrollo que afecten a su producción adoptadas con arreglo al presente Reglamento;
- todos los operadores, incluidos los exportadores, hayan estado sujetos al control de una autoridad u organismo de control reconocidos de conformidad con lo dispuesto en el apartado 2;
- los operadores interesados puedan facilitar en cualquier momento a los importadores o a las autoridades nacionales los documentos justificativos a que se refiere el artículo 29, que permitan la identificación del operador que realizó la última operación y la verificación de que el operador cumple lo dispuesto en las letras a) y b), expedidas por la autoridad u organismo de control a que se refiere la letra b).

2. La Comisión reconocerá, conforme al procedimiento a que se refiere el artículo 37, apartado 2, a las autoridades y organismos de control contemplados en el apartado 1, letra b), del presente artículo, con inclusión de las autoridades y organismos de control contemplados en el artículo 27, competentes para efectuar controles y expedir los documentos justificativos a que se refiere el apartado 1, letra c), del presente artículo, en terceros países, y elaborará una lista de estas autoridades y organismos de control.

Los organismos de control deberán homologarse con la Norma Europea EN 45011 o Guía ISO 65 «Requisitos generales para entidades que realizan la certificación de productos», en la versión publicada más recientemente en el *Diario Oficial de la Unión Europea*, serie C. Los organismos de control se someterán a evaluación periódica *in situ*, así como a vigilancia y reevaluación plurianual de sus actividades por parte del organismo de acreditación.

Al examinar las solicitudes de reconocimiento, la Comisión solicitará a la autoridad u organismo de control toda la información necesaria. La Comisión podrá confiar a expertos

la función de examinar *in situ* las normas de producción y las actividades de control realizadas en el tercer país por la autoridad u organismo de control en cuestión.

Las autoridades u organismos de control reconocidos facilitarán los informes de evaluación expedidos por el organismo de acreditación o, en su caso, por la autoridad competente, relativos a la evaluación periódica *in situ*, la vigilancia y la reevaluación plurianual de sus actividades.

Basándose en los informes de evaluación, la Comisión, con la asistencia de los Estados miembros, velará por la oportuna supervisión de las autoridades y organismos de control reconocidos, revisando periódicamente su reconocimiento. La naturaleza de la supervisión se determinará sobre la base de una evaluación del riesgo de que se produzcan irregularidades o infracciones respecto de las disposiciones establecidas en el presente Reglamento.

Artículo 33

Importación de productos que presentan garantías equivalentes

1. Los productos importados de terceros países también podrán comercializarse en el mercado comunitario como ecológicos a condición de que:

- a) se hayan obtenido de conformidad con unas normas de producción equivalentes a las que se mencionan en los títulos III y IV;
- b) los operadores hayan estado sometidos a medidas de control de eficacia equivalente a las de las mencionadas en el título V, y dichas medidas de control se hayan aplicado de forma permanente y efectiva;
- c) en todas las etapas de producción, preparación y distribución llevadas a cabo en el tercer país, los operadores hayan sometido sus actividades a un régimen de control reconocido de conformidad con el apartado 2, o a una autoridad u organismo de control reconocidos de conformidad con el apartado 3;
- d) el producto esté amparado por un certificado de control expedido por las autoridades competentes, las autoridades u organismos de control del tercer país reconocidos de conformidad con el apartado 2, o por una autoridad u organismo de control reconocidos de conformidad con el apartado 3, que confirmen que el producto cumple las condiciones establecidas en el presente apartado.

El original del certificado a que se hace referencia en el presente apartado acompañará a las mercancías hasta los locales del primer destinatario; posteriormente, el importador mantendrá el certificado a disposición de la autoridad u organismo de control durante un período no inferior a dos años.

2. La Comisión, de conformidad con el procedimiento indicado en el artículo 37, apartado 2, podrá reconocer a los terceros países cuyo sistema de producción cumpla unos principios y normas de producción equivalentes a los que se establecen en los títulos II, III y IV y cuyas medidas de control sean de eficacia equivalente a las establecidas en el título V, y elaborará una lista de dichos países. En la evaluación de la

equivalencia deberán tenerse en cuenta las directrices CAC/GL 32 del Codex Alimentarius.

Al examinar las solicitudes de reconocimiento, la Comisión solicitará al tercer país toda la información necesaria. La Comisión podrá confiar a expertos la función de examinar *in situ* las normas de producción y las medidas de control del tercer país en cuestión.

Antes del 31 de marzo de cada año, los terceros países reconocidos enviarán a la Comisión un informe anual conciso relativo a la aplicación y el cumplimiento de las disposiciones de control establecidas en el tercer país de que se trate.

Basándose en la información contenida en dichos informes anuales, la Comisión, con la asistencia de los Estados miembros, velará por la oportuna supervisión de los terceros países reconocidos, revisando periódicamente su reconocimiento. La índole de la supervisión se determinará sobre la base de una evaluación del riesgo de que se produzcan irregularidades o infracciones respecto de las disposiciones establecidas en el presente Reglamento.

3. Por lo que respecta a los productos no importados con arreglo al artículo 32 ni importados de terceros países reconocidos conforme al apartado 2 del presente artículo, la Comisión, de conformidad con el procedimiento indicado en el artículo 37, apartado 2, podrá reconocer a las autoridades y organismos de control, incluidas las autoridades y organismos de control a que se refiere el artículo 27, competentes para realizar controles y emitir certificados en terceros países a los fines del apartado 1, y elaborará una lista de estas autoridades y organismos de control. En la evaluación de la equivalencia deberán tenerse en cuenta las directrices CAC/GL 32 del Codex Alimentarius.

La Comisión examinará todas las solicitudes de reconocimiento presentadas por una autoridad u organismo de control de un tercer país.

Al examinar las solicitudes de reconocimiento, la Comisión solicitará a la autoridad u organismo de control toda la información necesaria. La autoridad u organismo de control se someterá a evaluación periódica *in situ*, así como a vigilancia y reevaluación plurianual de sus actividades, que llevará a cabo un organismo de acreditación o, en su caso, una autoridad competente. La Comisión podrá confiar a expertos la función de examinar *in situ* las normas de producción y las medidas de control realizadas en el tercer país por la autoridad u organismo de control en cuestión.

Las autoridades u organismos de control reconocidos facilitarán los informes de evaluación expedidos por el organismo de acreditación o, en su caso, por la autoridad competente, relativos a la evaluación periódica *in situ*, la vigilancia y la reevaluación plurianual de sus actividades.

Basándose en estos informes de evaluación, la Comisión, con la asistencia de los Estados miembros, velará por la oportuna supervisión de las autoridades y organismos de control reconocidos, revisando periódicamente su reconocimiento. La naturaleza de la supervisión se determinará sobre la base de una evaluación del riesgo de que se produzcan irregularidades o infracciones respecto de las disposiciones establecidas en el presente Reglamento.

TÍTULO VII

DISPOSICIONES FINALES Y TRANSITORIAS

Artículo 34

Libre circulación de productos ecológicos

1. Las autoridades competentes y las autoridades y organismos de control no podrán prohibir ni restringir, argumentando razones relacionadas con el método de producción, el etiquetado o la presentación de dicho método, la comercialización de los productos ecológicos controlados por otra autoridad u organismo de control situados en otro Estado miembro, en la medida en que dichos productos cumplan los requisitos del presente Reglamento. En particular, no podrán imponerse más controles ni más cargas financieras además de los previstos en el título V.

2. Los Estados miembros podrán aplicar en su territorio normas más estrictas para la producción vegetal y ganadera ecológica cuando esas normas sean aplicables también a la producción no ecológica y siempre que sean conformes al Derecho comunitario y no prohíban ni restrinjan la comercialización de productos ecológicos producidos fuera del territorio del Estado miembro de que se trate.

Artículo 35

Transmisión de información a la Comisión

Los Estados miembros comunicarán periódicamente a la Comisión la siguiente información:

- nombre y dirección de las autoridades competentes y, cuando proceda, sus códigos numéricos y sus marcas de conformidad;
- listas de las autoridades y organismos de control, sus códigos numéricos y, cuando proceda, sus marcas de conformidad. La Comisión publicará periódicamente la lista de las autoridades y organismos de control.

Artículo 36

Información estadística

Los Estados miembros transmitirán a la Comisión los datos estadísticos necesarios para la aplicación y el seguimiento del presente Reglamento. La información estadística necesaria se definirá en el contexto del programa estadístico comunitario.

Artículo 37

Comité de la producción ecológica

- La Comisión estará asistida por un Comité de reglamentación de la producción ecológica.
- En los casos en que se haga referencia al presente apartado, serán de aplicación los artículos 5 y 7 de la Decisión 1999/468/CE.

El plazo contemplado en el artículo 5, apartado 6, de la Decisión 1999/468/CE queda fijado en tres meses.

Artículo 38

Disposiciones de aplicación

La Comisión establecerá, de conformidad con el procedimiento indicado en el artículo 37, apartado 2, y respetando los objetivos y principios establecidos en el título II, las disposiciones de aplicación del presente Reglamento. En particular, se adoptarán las disposiciones de aplicación siguientes:

- disposiciones de aplicación de las normas de producción establecidas en el título III, especialmente en lo relativo a las condiciones y los requisitos específicos que deben respetar los operadores;
- disposiciones de aplicación de las normas de etiquetado establecidas en el título IV;
- disposiciones de aplicación del régimen de control establecido en el título V, especialmente en lo relativo a los requisitos mínimos de control, supervisión y auditoría, a los criterios específicos sobre la delegación de funciones en organismos de control privados, a los criterios de autorización y retirada de la autorización de dichos organismos y a los documentos justificativos a que se refiere el artículo 29;
- disposiciones de aplicación de las normas sobre importaciones procedentes de terceros países establecidas en el título VI, especialmente en lo relativo a los criterios y los procedimientos que deben seguirse para el reconocimiento, con arreglo a los artículos 32 y 33, de terceros países y organismos de control, incluida la publicación de listas de terceros países y organismos de control reconocidos, y disposiciones de aplicación relativas al certificado mencionado en el artículo 33, apartado 1, letra d), teniendo en cuenta las ventajas de la certificación electrónica;
- disposiciones de aplicación por lo que respecta a la libre circulación de los productos ecológicos establecida en el artículo 34 y a la transmisión de información a la Comisión que figura en el artículo 35.

Artículo 39

Derogación del Reglamento (CE) n° 2092/91

- El Reglamento (CEE) n° 2092/91 queda derogado a partir del 1 de enero de 2009.
- Las referencias hechas al Reglamento (CEE) n° 2092/91 derogado se entenderán hechas al presente Reglamento.

Artículo 40

Medidas transitorias

En caso necesario, y a fin de facilitar la transición de las normas establecidas por el Reglamento (CEE) n° 2092/91 a las establecidas por el presente Reglamento, se adoptarán unas medidas transitorias con arreglo al procedimiento indicado en el artículo 37, apartado 2.

Artículo 41

Informe dirigido al Consejo

1. La Comisión presentará un informe al Consejo, a más tardar el 31 de diciembre de 2011.

2. En el informe se examinará, en particular, la experiencia adquirida en la aplicación del presente Reglamento y se considerarán, en particular, las siguientes cuestiones:

- a) el ámbito de aplicación del presente Reglamento, y en particular los alimentos ecológicos preparados por empresas de restauración alimentaria;
- b) la prohibición de utilizar organismos modificados genéticamente, incluida la disponibilidad de productos no producidos mediante dichos organismos, así como la declaración del vendedor, la visibilidad de los umbrales de tolerancia específicos y su impacto en el sector ecológico;
- c) el funcionamiento del mercado interior y del régimen de control, evaluando en particular si las prácticas establecidas llevan o no a una competencia desleal o a la creación de

barreras a la producción y comercialización de productos ecológicos.

3. Si procede, la Comisión presentará propuestas pertinentes junto con dicho informe.

Artículo 42

Entrada en vigor y aplicación

El presente Reglamento entrará en vigor a los siete días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

En caso de no establecerse disposiciones de aplicación para la producción de determinadas especies animales, determinadas plantas acuáticas y determinadas microalgas, serán de aplicación las disposiciones del artículo 23 para el etiquetado y del título V para el control. Mientras no se establezcan las disposiciones de aplicación relativas a la producción, serán de aplicación las normas nacionales o, en su defecto, normas privadas aceptadas o reconocidas por los Estados miembros.

El presente Reglamento será aplicable a partir del 1 de enero de 2009.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Luxemburgo, el 28 de junio de 2007.

Por el Consejo

El Presidente

S. GABRIEL

ANEXO

TÉRMINOS A QUE SE REFIERE EL ARTÍCULO 23, APARTADO 1

BG:	биоконсерви
ES:	ecológico, biológico
CS:	ekologické, biologické
DA:	økologisk
DE:	ökologisch, biologisch
ET:	mahe, ökoloogiline
EL:	βιολογικό
EN:	organic
FR:	biologique
GA:	orgánach
IT:	biologico
LV:	bioloģisks, ekoloģisks
LT:	ekologiškas
LU:	biologesch
HU:	ökológiai
MT:	organiku
NL:	biologisch
PL:	ekologiczne
PT:	biológico
RO:	ecologic
SK:	ekologické, biologické
SL:	ekološki
FI:	luonnonmukainen
SV:	ekologisk

ANEXO 8

**LISTADOS DE PESTICIDAS QUE LA ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE
CHIPE-MINUAPE DEBE USAR PARA INGRESAR EN EL MERCADO
EUROPEO**

APPENDIX 3

3A Lists of strategic / recorded pesticides for use in cocoa

All these AIs:

- are known to be on 91/414/EEC Annex 1 ([§]Y, or pending - P); see box F1
- EU MRL^s (mg.kg⁻¹) remain tMRL^s and their status should be checked regularly; those listed here refer to "Cocoa (fermented beans)" as in Reg. (EC) No 396/2005.
- have shown demonstrable efficacy in at least one regional cocoa growing country
- do not belong to WHO/EPA toxicity Class I

(i) black pod diseases

Active ingredients	MoA group	EU status [§]	EU MRL	JP MRL
benalaxyl	A1	Y *	0.1	0.01
copper hydroxide	M1	Y	Cu ions:	α
copper oxide	M1	Y	50.0	α
copper oxychloride	M1	Y		α
fosetyl aluminium	P	Y	2.0	0.05
metalaxyl-M (mefenoxam)	A1	Y	0.1	0.02

(ii) insects

Active ingredients	MoA group	EU status [§]	EU MRL	JP MRL
<i>As sprays (mostly against mirids)</i>				
acetamiprid	4A	Y	0.1	0.01
beta-cyfluthrin β	3	Y	0.1	0.1
cypermethrin (α isomer - β)	3	Y *	0.1	0.03
deltamethrin (β)	3	Y	0.05	0.05 δ
dimethoate	1B	Y	0.05	0.05
imidacloprid	4A	P	0.05	0.05
lambda-cyhalothrin β	3	Y *	0.05	0.01
thiamethoxam	4A	Y	0.05	0.02
<i>Termite control</i>				
fipronil γ β	2	P	0.005 γ	0.01

(iii) weeds

Active ingredients	MoA group	EU status [§]	EU MRL	JP MRL
2,4-D dimethylamine salt	O	Y *	0.1	0.01
glyphosate trimesium	G	Y	0.1	0.2
glyphosate isopropylamine	G	Y	0.1	0.2

(iv) stored produce

Active ingredients	MoA group	EU status [§]	EU MRL	JP MRL
aluminium phosphide	24	Y	0.05	0.01 (as
magnesium phosphide	24	Y	0.05	hydrogen phosphide)
pyrethrins (pyrethrum) for fogging	3	Y	0.5	1.0
pyrethroids (treating sacks, etc.)	3	if Yes as above		

* High residue levels have been found in imported produce to the EU and/or Japan

α No MRL given in Japan and copper is exempt in the USA: see box B1

β Registered (widely used) for cocoa pod borer control in Indonesia

γ Fipronil (sum fipronil + sulfone metabolite [MB46136] expressed as fipronil)

δ Includes deltamethrin and tralomethrin (as total)



3B Compounds to be used with great CAUTION (limited time span, restricted markets, etc.)

These AIs:

- have permitted MRLs in some markets, but not others and/or ...
- many of these are **temporary** (tMRL⁵) and are likely to be phased out within 2-3 years, but ...
- have shown demonstrable efficacy in at least one regional cocoa growing country
- do not belong to WHO/EPA toxicity Class I

(i) black pod diseases

Active ingredients	MoA group	EU status	EU MRL	JP MRL
metalaxyl (unresolved) (see Box B1)	A1	Y until 06/2010 (all isomers)	0.1 (T)	

(ii) insects

Active ingredients	MoA group	EU status	EU MRL	JP MRL
bifenthrin	3	N	0.1	0.1
diazinon	1B	N	0.02	0.05
chlorpyrifos (ethyl) β	1B	Y *	0.1	0.05
fenitrothion	1B	N	0.2	0.1
fenvalerate	3	N *	0.05	0.01
fenobucarb (BPMC)	1A	N * σ	0.05	0.02
isoprocarb (MIPC)	1A	N σ	0.01	0.01
malathion	1B	N *	0.5	0.5
pirimiphos methyl	1B	Y * ε	0.05	0.05

(iii) weeds

Active ingredients	MoA group	EU status	EU tMRL	JP MRL
picloram	O	Y	0.01 (T)	

(iv) stored produce

Active ingredients	MoA group	EU status	EU MRL	JP MRL
bioresmethrin	3	N	0.01	0.1
methyl bromide (as inorganic bromide ion)	8	P μ	0.01 70.0	

* High residue levels have been found in imported produce to the EU and/or Japan

β Registered for cocoa pod borer control in Indonesia

ε Use of pirimiphos methyl in cocoa is not defended by Syngenta. Zero tolerance (LOD) for this AI in Australia; EU MRL is 0.05 mg.kg⁻¹

μ Restricted under the Montreal Protocol

3C Lists of experimental control agents for possible future inclusion under Appendix 3A

All these AIs:

- are known to be on 91/414/EEC Annex 1 (Y, or pending - P).
- are subject to current or recent field testing and may well conform to criteria in category '3A', when it is established that they conform to criteria in box F1
- do not belong to WHO/EPA toxicity Class I

(i) black pod diseases

Active ingredients	MoA group	EU status	EU MRL	JP MRL
dimethomorph	F5	Y	0.05	
iprovalicarb	F5	Y	0.1	
mandipropamid	F5	P	0.02	
other MoA groups to consider testing:	B3, B5, C3 (strobilurins), C4 (Qil fungicides), U5			
MCAs such as <i>Trichoderma</i> spp.	-			

(ii) insects

Active ingredients	MoA group	EU status	EU MRL	JP MRL
a. mirids (including <i>Helopeltis</i> spp.)				
emamectin benzoate	6	P	0.02	
other neo-nicotinoids: e.g.				
thiacloprid	4A	Y	0.05	
clothianidin	4A	P	0.05	0.02
IGRs:				
novaluron	15	P	0.01	0.02
teflubenzuron	15	Y	0.05	0.02
spiromesifen	23	P	0.02	
spirotetramat	23	P	0.1	
b. cocoa pod borer				
emamectin benzoate	6	P	0.02	
IGRs: novaluron, teflubenzuron,	15	if Y (as above)		
methoxyfenozide	18	Y	0.05	
granulosis viruses?	MCA	-		

(iii) weeds

Active ingredients	MoA group	EU MRL	JP MRL
Safer contact herbicides required?			

(iv) stored produce

Active ingredients	MoA group	EU MRL	JP MRL
Sulfuryl fluoride	8	0.02	

3D Pesticides that **MUST NOT BE USED** for cocoa

Active ingredients	MoA group	EU, MRL status [§] and notes
Insecticides		
acephate	1B	N
amitraz	19	N j
aldrin	2	N Class 1
azinphos-methyl	1B	N Class 1
cabaryl	1A	N
carbofuran	1A	N Class 1 as spray formulation
carbosulfan	1A	N
cartap	4C	N
cyhalothrin (unresolved)	3	N α
cyhexatin (acaricide)	12B	N j
DDT	3	N Φ (may be used for IRS)
dichlorvos (DDVP)	1B	N Class 1
dieldrin	2	N Class 1
dioxacarb	1A	N
endosulfan	2	N (MRL 0.1 mg/kg) * Class 1
lindane, gamma BHC, HCH	2	N * Φ
methyl-parathion (= parathion-methyl)	1B	N * Φ Class 1
methomyl	1A	N β Class 1
monocrotophos	1B	N Φ Class 1
profenfos	1B	N
promecarb	1A	N Class 1
propoxur	1A	N
terbufos	1B	N Class 1
Herbicides		
ametryn	C1	N
atrazine	C1	N
diuron	O	N*
fomesafen	E	N
MSMA (methyl arsenic acid)	Z	N
2,4,5-T	O	N j
Fungicides		
benomyl	B1	N δ
captafol	M4	N Φ j
hexaconazole	G1	N
pyrifenox	G1	N
triadimefon	G1	N
tridemorph	G2	N
zineb	M3	N

Appendix 3b (continued)



Stored produce

allethrin (esbiothrin)	3	N
fenitrothion	1B	N
isoprocarb (MIPC)	1A	not listed ø
permethrin	3	N
resmethrin	3	N
tetramethrin	3	N

* High residue levels have been found, within the last 5 years, in imported produce to the EU and/or Japan

Cocoa growers are strongly advised to stop using any products containing any AI listed here. Where they have been used in the past for cocoa pests, there should be satisfactory substitutes for them now recommended: if this is not the case please notify the author.

They include:

- obsolete and banned compounds (e.g. aldrin, lindane).

α Note: as with metalaxyl, unresolved cyhalothrin is not included on Annex 1, but the isomer lambda-cyhalothrin (used for mirid control) is included.

§ compounds not included on 91/414/EEC Annex 1 and are not thought to be essential for cocoa production.

Ĵ Compounds specifically listed at LOD for cocoa in Japan

ϕ Pesticides listed in the PIC Convention

ø P pesticides are used outside the EU but for which no toxicological data and no MRLs have been notified for inclusion in 396/2005/EC Annex III (neither by the member states, in the form of import tolerances, nor by third countries). Such compounds may have a clear purpose outside Europe (e.g. fenobucarb and isoprocarb: which are widely used for control of hemipteran pests of rice in Asia, and have also been applied to cocoa in certain countries).

β Also breakdown product of thiodicarb

δ Breaks down into the permitted compound carbendazim

These lists may not be exhaustive: they have been based on ICCO records and the findings of the ECA/CABI/CAOBISCO project (Global Research on Cocoa, June 2008).

ANEXO 9

**FORMATO DE REGISTROS CONTABLES Y DE ACTIVIDADES PARA LA
ASOCIACIÓN DE CACAOTEROS DE CHIPE-MINUAPE**

REGISTRO CONTABLE Y DE ACTIVIDADES

Productor _____
Cultivo _____

Registrar el movimiento contable, la compra de insumos, herramientas y equipos; así como las actividades realizadas en la finca

[illegible]

LISTADO DE PRODUCTORES ORGÁNICOS

[illegible]

INSPECCIÓN INTERNA ANUAL DE LA PRODUCCIÓN DE CACAO ORGÁNICO

Productor _____
 Código _____
 Cultivo _____
 Fecha de Inspección _____
 Nombre del Inspector _____

ACTIVIDADES	CALIFICACIÓN			OBSERVACIONES
	BUENA	REGULAR	MALO	
Establecimiento zonas de amortiguamiento				
Selección y manejo de desechos				
Manejo de viveros				
Manejo de los cultivos				
Prácticas de protección de suelos				
Manejo de abonos orgánicos				
Control de malezas				
Podas				
Control de plagas y control de enfermedades				
Cosecha selectiva				
Participación en el sistema de acopio				
Manejo de registros/contabilidad				
Participación en los eventos de capacitación				

OBSERVACIONES _____

CALIFICACION GENERAL

APROBADO

☐

SANCIONADO

☐

REGISTRO DE ACOPIO DE CACAO ORGÁNICO

Fecha _____
 Productor _____
 Cultivo _____

[illegible]

ANEXO 10

**CONTENIDOS MÁXIMOS DE DETERMINADOS CONTAMINANTES EN LOS
PRODUCTOS ALIMENTICIOS DESTINADOS A LA UNIÓN EUROPEA**

REGLAMENTO (CE) Nº 1881/2006 DE LA COMISIÓN

de 19 de diciembre de 2006

por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios

(Texto pertinente a efectos del EEE)

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CEE) nº 315/93 del Consejo, de 8 de febrero de 1993, por el que se establecen procedimientos comunitarios en relación con los contaminantes presentes en los productos alimenticios (¹), y, en particular, su artículo 2, apartado 3,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (CE) nº 466/2001 de la Comisión, de 8 de marzo de 2001, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios (²), ha sido modificado sustancialmente en muchas ocasiones. Es necesario volver a modificar el contenido máximo de determinados contaminantes a fin de tener en cuenta la nueva información y la evolución del Codex Alimentarius. Al mismo tiempo, debería clarificarse el texto cuando sea pertinente. Por consiguiente, debe sustituirse el Reglamento (CE) nº 466/2001.
- (2) En interés de la salud pública, resulta esencial mantener el contenido de los contaminantes en niveles aceptables desde el punto de vista toxicológico.
- (3) Vistas las disparidades existentes entre las legislaciones de los Estados miembros y las distorsiones de la competencia que estas pueden acarrear, es necesario tomar medidas a escala comunitaria para algunos contaminantes a fin de garantizar la unidad del mercado, respetando al mismo tiempo el principio de proporcionalidad.
- (4) El contenido máximo debe establecerse a un nivel estricto que pueda conseguirse razonablemente si se aplican buenas prácticas agrícolas, pesqueras y de producción, y teniendo en cuenta el riesgo relacionado con el consumo del alimento. En el caso de los contaminantes que se

consideran cancerígenos genotóxicos o en los casos en los que la exposición actual de la población o de los grupos vulnerables de la población se aproxime a la ingesta tolerable o la supere, deben establecerse contenidos máximos tan bajos como sea razonablemente posible (*as low as reasonably achievable*, ALARA). Estos planteamientos garantizan que los explotadores de empresas alimentarias apliquen, en la medida de lo posible, medidas para prevenir y reducir la contaminación, con el fin de proteger la salud pública. Además, es apropiado para la protección de la salud de los lactantes y los niños de corta edad, un grupo vulnerable, establecer los contenidos máximos más bajos que pueden conseguirse mediante una selección estricta de las materias primas utilizadas para la producción de alimentos para lactantes y niños de corta edad. Esta selección estricta de las materias primas también es apropiada para la producción de algunos alimentos específicos tales como el salvado para el consumo humano directo.

- (5) A fin de permitir que se apliquen contenidos máximos a productos desecados, diluidos, transformados y compuestos, cuando no se hayan establecido contenidos máximos comunitarios específicos, los explotadores de empresas alimentarias deben proporcionar los factores específicos de concentración y dilución acompañados por los datos experimentales adecuados que justifiquen el factor propuesto.
- (6) A fin de garantizar una protección eficaz de la salud pública, los productos que contengan contaminantes que superen los contenidos máximos no deben comercializarse como tales, ni tras su mezcla con otros productos alimenticios, ni utilizarse como ingrediente en otros alimentos.
- (7) Está demostrado que la selección u otros tratamientos físicos permiten reducir el contenido de aflatoxinas de las partidas de cacahuetes, frutos de cáscara, frutos secos y maíz. Con el fin de minimizar las repercusiones sobre el comercio, es conveniente permitir contenidos de aflatoxinas más elevados en los productos que no se destinan al consumo humano directo o como ingrediente de productos alimenticios. En estos casos, los contenidos máximos de aflatoxinas deben establecerse teniendo en cuenta la efectividad de los tratamientos mencionados a fin de reducir el contenido de aflatoxinas en cacahuetes, frutos de cáscara, frutos secos y maíz, a niveles inferiores a los contenidos máximos establecidos para estos productos destinados al consumo humano directo o a ser utilizados como ingrediente de productos alimenticios.
- (8) A fin de permitir una aplicación eficaz de los contenidos máximos para determinados contaminantes en determinados productos alimenticios, es apropiado prever las disposiciones de etiquetado adecuadas para estos casos.

(¹) DO L 37 de 13.2.1993, p. 1. Reglamento modificado por el Reglamento (CE) nº 1882/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 284 de 31.10.2003, p. 1).

(²) DO L 77 de 16.3.2001, p. 1. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CE) nº 199/2006 (DO L 32 de 4.2.2006, p. 32).

- (9) Debido a las condiciones climáticas en algunos Estados miembros, es difícil garantizar que no se superen los contenidos máximos para las lechugas frescas y las espinacas frescas. Debe concederse a estos Estados miembros un período temporal para que sigan autorizando la comercialización de lechugas frescas y espinacas frescas cultivadas y destinadas al consumo en su territorio con contenidos de nitrato que superen los contenidos máximos. Los productores de lechugas y espinacas establecidos en los Estados miembros a los que se hayan concedido las autorizaciones mencionadas deberán modificar gradualmente sus métodos de cultivo aplicando las buenas prácticas agrícolas recomendadas a nivel nacional.
- (10) Algunas especies de peces procedentes de la zona del Báltico pueden contener elevados niveles de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas. Un porcentaje significativo de estas especies de peces procedentes de la zona del Báltico no cumplirán los contenidos máximos y, por tanto, deberían ser excluidas de la dieta. Existen indicios de que la exclusión del pescado de la dieta podría tener una repercusión negativa en la salud en la zona del Báltico.
- (11) Suecia y Finlandia disponen de un sistema que permite garantizar que los consumidores estén plenamente informados de las recomendaciones dietéticas en lo que se refiere a las restricciones del consumo de pescado de la zona del Báltico por los grupos de la población identificados como vulnerables, a fin de evitar riesgos potenciales de salud. Por consiguiente, es adecuado conceder una excepción a Finlandia y Suecia para poder comercializar durante un período temporal determinadas especies de peces procedentes de la zona del Báltico y destinadas al consumo en su territorio con contenidos de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas superiores a los establecidos en el presente Reglamento. Deben introducirse las medidas necesarias para garantizar que el pescado y los productos de la pesca que no cumplan los contenidos máximos no se comercialicen en otros Estados miembros. Finlandia y Suecia comunican cada año a la Comisión los resultados de los controles de los contenidos de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas en el pescado de la zona del Báltico y las medidas adoptadas para reducir la exposición humana a las dioxinas y los PCBs similares a las dioxinas de dicha zona.
- (12) A fin de garantizar que los contenidos máximos se apliquen de forma uniforme, las autoridades competentes deben adoptar los mismos criterios de muestreo y de resultados de los análisis en toda la Comunidad. Además, es importante que los resultados analíticos se comuniquen y se interpreten de manera uniforme. Las medidas en materia de muestreo y análisis especificadas en el presente Reglamento prevén normas uniformes sobre transmisión de información y sobre interpretación.
- (13) Para algunos contaminantes, los Estados miembros y las partes interesadas deben supervisar y comunicar los contenidos, así como transmitir información sobre el progreso de la aplicación de las medidas preventivas, a fin de permitir que la Comisión evalúe la necesidad de modificar las medidas existentes o de adoptar otras medidas.
- (14) Cualquier contenido máximo que se adopte a escala comunitaria puede someterse a revisión a fin de tener en cuenta la evolución de los conocimientos científicos y técnicos y las mejoras de las buenas prácticas agrícolas, pesqueras y de producción.
- (15) El salvado y el germen pueden comercializarse para el consumo humano directo y, por consiguiente, es conveniente establecer un contenido máximo para el deoxivalenol y la zearalenona en estos productos.
- (16) El Codex Alimentarius ha establecido recientemente un contenido máximo para el plomo en el pescado, que ha sido aceptado por la Comunidad. Por consiguiente, es pertinente modificar en consecuencia la disposición vigente relativa al plomo en el pescado.
- (17) En el Reglamento (CE) n° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal (7), se definen los alimentos de origen animal y, por consiguiente, deben modificarse en algunos casos las entradas relativas a los alimentos de origen animal con arreglo a la terminología utilizada en dicho Reglamento.
- (18) Es necesario prever que los contenidos máximos para los contaminantes no se apliquen a los productos alimenticios que se hayan comercializado legalmente en la Comunidad antes de la fecha de aplicación de dichos contenidos máximos.
- (19) En lo que respecta al nitrato, las hortalizas son la fuente principal de la ingesta humana de esta sustancia. El Comité científico de la alimentación humana (CCAH) afirmó en su dictamen de 22 de septiembre de 1995 (8) que la ingesta total de nitrato se encuentra normalmente muy por debajo de la ingesta diaria admisible (*acceptable daily intake*, ADI) de 3,65 mg/kg de peso corporal (pc). No obstante, recomendaba que prosiguieran los esfuerzos para reducir la exposición al nitrato a través de los alimentos y el agua.
- (20) Debido a que las condiciones climáticas tienen una gran influencia en los niveles de nitrato en determinadas hortalizas tales como las lechugas y las espinacas, deben establecerse, por tanto, diferentes contenidos máximos en función de la estación.

(7) DO L 139 de 30.4.2004, p. 55. Versión corregida en el DO L 226 de 25.6.2004, p. 22. Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CE) n° 1662/2006 de la Comisión (DO L 320 de 18.11.2006, p. 1).

(8) Informes del Comité científico de la alimentación humana, serie n° 38. Dictamen del Comité científico de la alimentación humana sobre los nitratos y el nitrito, p. 1-33 (http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_38.pdf).

- (21) En cuanto a las aflatoxinas, el CCAH afirmó en su dictamen de 23 de septiembre de 1994 que las aflatoxinas son cancerígenas genotóxicas⁽⁸⁾. Con arreglo a este dictamen, es conveniente limitar el contenido total de aflatoxinas en los alimentos (la suma de las aflatoxinas B₁, B₂, G₁ y G₂), así como el contenido de aflatoxina B₁ en particular, ya que la aflatoxina B₁ es un componente mucho más tóxico que los demás. Debe estudiarse la posible reducción del actual contenido máximo para la aflatoxina M₁ en los alimentos para lactantes y niños de corta edad, en función de la evolución de los procedimientos analíticos.
- (22) En lo que se refiere a la ocratoxina A (OTA), el CCAH adoptó un dictamen científico el 17 de septiembre de 1998⁽⁹⁾. Se ha efectuado una evaluación de la ingesta alimentaria de OTA por la población de la Comunidad⁽¹⁰⁾ en el marco de la Directiva 93/5/CEE del Consejo, de 25 de febrero de 1993, relativa a la asistencia a la Comisión por parte de los Estados miembros y a su cooperación en materia de examen científico de las cuestiones relacionadas con productos alimenticios⁽¹¹⁾ (SCOOP). La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), a petición de la Comisión, adoptó el 4 de abril de 2006 un dictamen científico actualizado sobre la ocratoxina A en los alimentos⁽¹²⁾, en el que se tiene en cuenta la nueva información científica, y estableció una ingesta semanal tolerable (*tolerable weekly intake, TWI*) de 120 ng/kg de peso corporal.
- (23) A partir de estos dictámenes, es conveniente establecer contenidos máximos para cereales, productos a base de cereales, uvas pasas, café tostado, vino, zumo de uva y alimentos para lactantes y niños de corta edad, todos ellos productos que contribuyen significativamente a la exposición humana general a la OTA o a la exposición de grupos vulnerables de consumidores, como por ejemplo los niños.
- (24) Se examinará a la luz del reciente dictamen científico de la EFSA la pertinencia de establecer un contenido máximo para la OTA en productos alimenticios tales como frutos secos que no sean uvas pasas, cacao y productos del cacao, especias, productos cárnicos, café verde, cerveza y regaliz, así como la revisión de los contenidos máximos vigentes, en particular para la OTA en uvas pasas y zumo de uva.
- (25) En lo que respecta a la patulina, el CCAH aprobó en su reunión de 8 de marzo de 2000 una ingesta diaria tolerable máxima provisional (*provisional maximum tolerable daily intake, PMTDI*) de 0,4 µg/kg pc para la patulina⁽¹³⁾.
- (26) En 2001, se efectuó una tarea en el marco del sistema de cooperación científica (SCOOP) relativa a la evaluación de la ingesta diaria de patulina por la población de los Estados miembros de la UE⁽¹⁴⁾, en el marco de la Directiva 93/5/CEE.
- (27) A partir de esta evaluación, y teniendo en cuenta la PMTDI, deben establecerse contenidos máximos para la patulina en determinados productos alimenticios a fin de proteger a los consumidores contra una contaminación inaceptable. Deben reexaminarse estos contenidos máximos y, en caso necesario, deben reducirse teniendo en cuenta el progreso de los conocimientos científicos y tecnológicos y la aplicación de la Recomendación 2003/598/CE de la Comisión, de 11 de agosto de 2003, relativa a la prevención y la reducción de la contaminación por patulina del zumo de manzana y los ingredientes de zumo de manzana en otras bebidas⁽¹⁵⁾.
- (28) Por lo que se refiere a las toxinas de fusarium, el CCAH ha adoptado una serie de dictámenes en los que se evaluaban: el deoxinivalenol en diciembre de 1999⁽¹⁶⁾ y se establecía una ingesta diaria tolerable (TDI) de 1 µg/kg pc, la zearalenona en junio de 2000⁽¹⁷⁾ y se establecía una TDI temporal de 0,2 µg/kg pc, las fumonisinas en octubre de 2000⁽¹⁸⁾ (actualizado en abril de 2003)⁽¹⁹⁾ y se establecía una TDI de 2 µg/kg pc, el nivalenol en octubre de 2000⁽²⁰⁾ y se establecía una TDI temporal de 0,7 µg/kg pc, las toxinas T-2 y HT-2 en mayo de 2001⁽²¹⁾ y se establecía una TDI temporal combinada de 0,06 µg/kg pc, y los tricotecenos como grupo en febrero de 2002⁽²²⁾.
- ⁽¹⁰⁾ Actas de la reunión nº 120 del Comité científico de la alimentación humana celebrada los días 8 y 9 de marzo de 2000 en Bruselas. Declaración conjunta en acta sobre la patulina (http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out55_en.pdf).
- ⁽¹¹⁾ Informes sobre las tareas de cooperación científica. Tarea 3.2.8 «Assessment of dietary intake of Patulin by the population of EU Member States» (http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/3.2.8_en.pdf).
- ⁽¹²⁾ DO L 203 de 12.8.2003, p. 34.
- ⁽¹³⁾ Dictamen del Comité científico de la alimentación humana sobre las toxinas de fusarium, Parte 1: Deoxinivalenol (DON) (emitido el 2 de diciembre de 1999) (http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out44_en.pdf).
- ⁽¹⁴⁾ Dictamen del Comité científico de la alimentación humana sobre las toxinas de fusarium, Parte 2: Zearalenona (ZEA) (emitido el 22 de junio de 2000) (http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out65_en.pdf).
- ⁽¹⁵⁾ Dictamen del Comité científico de la alimentación humana sobre las toxinas de fusarium, Parte 3: Fumonisina B₁ (FB₁) (emitido el 17 de octubre de 2000) (http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out73_en.pdf).
- ⁽¹⁶⁾ Dictamen actualizado del Comité científico de la alimentación humana sobre la fumonisina B₁, B₂ y B₃ (emitido el 4 de abril de 2003) (http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out185_en.pdf).
- ⁽¹⁷⁾ Dictamen del Comité científico de la alimentación humana sobre las toxinas de fusarium, Parte 4: Nivalenol (emitido el 19 de octubre de 2000) (http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out74_en.pdf).
- ⁽¹⁸⁾ Dictamen del Comité científico de la alimentación humana sobre las toxinas de fusarium, Parte 5: Toxina T-2 y toxina HT-2 (adoptado el 30 de mayo de 2001) (http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out88_en.pdf).
- ⁽¹⁹⁾ Dictamen del Comité científico de la alimentación humana sobre las toxinas de fusarium, Parte 6: Evaluación de grupo de la toxina T-2, la toxina HT-2, el nivalenol y el deoxinivalenol (adoptado el 26 de febrero de 2002) (http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out123_en.pdf).
- ⁽⁸⁾ Informes del Comité científico de la alimentación humana, serie nº 35, Dictamen del Comité científico de la alimentación humana sobre las aflatoxinas, la ocratoxina A y la patulina, p. 45-50 (http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_report_35.pdf).
- ⁽⁹⁾ Dictamen del Comité científico de la alimentación humana sobre la ocratoxina A (emitido el 17 de septiembre de 1998) (http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out14_en.html).
- ⁽¹⁰⁾ Informes sobre las tareas de cooperación científica, Tarea 3.2.7 «Assessment of dietary intake of Ochratoxin A by the population of EU Member States» (http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/task_3-2-7_en.pdf).
- ⁽¹¹⁾ DO L 52 de 4.3.1993, p. 18.
- ⁽¹²⁾ Dictamen de la Comisión técnica de contaminantes de la cadena alimentaria de la EFSA, a petición de la Comisión, sobre la ocratoxina A en los alimentos (http://www.efsa.europa.eu/esc/medialib/efsa/science/contam/contam_opinions/1521.Par.0001.File.dat/contam_op_0365_ochratoxin_a_food_en1.pdf).

- (29) En el marco de la Directiva 93/5/CEE, se efectuó una tarea SCOOP relativa a la recogida de datos sobre la presencia de toxinas de fusarium en los alimentos y la evaluación de la ingesta alimentaria por la población de los Estados miembros de la UE ⁽²⁰⁾, que finalizó en septiembre de 2003.
- (30) Tomando como base los dictámenes científicos y la evaluación de la ingesta alimentaria, es conveniente establecer contenidos máximos para el deoxinivalenol, la zearalenona y las fumonisinas. En lo que respecta a las fumonisinas, los resultados del control de las cosechas recientes indican que el maíz y los productos a base de maíz pueden estar muy contaminados por fumonisinas y es conveniente tomar medidas para evitar que puedan entrar en la cadena alimentaria maíz y productos a base de maíz con niveles inaceptables de contaminación.
- (31) Las estimaciones de la ingesta indican que la presencia de toxinas T-2 y HT-2 puede ser preocupante para la salud pública. Por lo tanto, es necesario y altamente prioritario diseñar un método fiable y sensible, recoger más datos sobre su presencia y estudiar e investigar más los factores que influyen en la aparición de toxinas T-2 y HT-2 en los cereales y los productos a base de cereales, en particular en la avena y los productos a base de avena.
- (32) La presencia simultánea de 3-acetildeoxinivalenol, 15-acetildeoxinivalenol y fumonisina B₁ hace que no sea necesario plantearse medidas específicas con respecto a estas toxinas, ya que también protegerían a la población humana frente a una exposición inaceptable a las mismas las eventuales medidas adoptadas en relación, en particular, con el deoxinivalenol y las fumonisinas B₁ y B₂. Lo mismo sucede con el nivalenol, para el que puede observarse cierto grado de presencia simultánea con el deoxinivalenol. Además, se estima que la exposición humana al nivalenol es significativamente inferior a la TDI temporal. En cuanto a otros tricotecenos examinados en la tarea SCOOP antes mencionada, tales como el 3-acetildeoxinivalenol, el 15-acetildeoxinivalenol, la fusarenona-X, el T2-triol, el diacetosclerpenol, el neosolaniol, el monoacetosclerpenol y el verrucol, la limitada información disponible indica que no están muy extendidos y los niveles descubiertos suelen ser reducidos.
- (33) Las condiciones climáticas durante el crecimiento de la planta, en particular en el momento de la floración, tienen una gran influencia en el contenido de toxinas de fusarium. Sin embargo, las buenas prácticas agrícolas, mediante las cuales se reducen a un mínimo los factores de riesgo, pueden prevenir, hasta cierto punto, la contaminación por hongos del género *Fusarium*. La Recomendación 2006/583/CE de la Comisión, de 17 de agosto de 2006, sobre la prevención y la reducción de las toxinas de fusarium en los cereales y los productos a base de cereales ⁽²¹⁾, contiene principios generales para la prevención y la reducción de la contaminación con toxinas de fusarium (zearalenona, fumonisinas y tricotecenos) en los cereales, que deben ponerse en práctica mediante la elaboración de códigos nacionales de prácticas basados en estos principios.
- (34) Deben establecerse contenidos máximos para las toxinas de fusarium en el caso de los cereales no elaborados que se comercializan para la primera fase de transformación. Los procedimientos de limpieza, clasificación y secado no se consideran incluidos en la primera fase de transformación en la medida en que no se ejerce ninguna acción física sobre el grano en sí. El descascarillado, en cambio, sí debe considerarse parte de la primera fase de transformación.
- (35) Debido a que puede variar el grado en el que se eliminan las toxinas de fusarium en los cereales no elaborados mediante la limpieza y la transformación, es adecuado establecer contenidos máximos para los productos a base de cereales destinados al consumidor final, así como para los principales ingredientes de los productos alimenticios derivados de los cereales a fin de disponer de una legislación aplicable que asegure la protección de la salud pública.
- (36) En relación con el maíz, todavía no se conocen con precisión todos los factores que influyen en la formación de las toxinas de fusarium, en particular la zearalenona y las fumonisinas B₁ y B₂. Por lo tanto, se concede a los explotadores de empresas alimentarias de la cadena cerealística un período de tiempo que les permita investigar las fuentes de formación de estas micotoxinas y determinar las medidas de gestión que han de tomar para evitar su presencia en la medida en que sea razonablemente posible. En caso de que no se establezcan contenidos máximos específicos basados en nueva información sobre la presencia y la formación, se propone la aplicación a partir de 2007 de contenidos máximos basados en los datos sobre presencia disponibles en la actualidad.
- (37) Habida cuenta de los bajos niveles de contaminación con toxinas de fusarium descubiertos en el arroz, no se proponen cantidades máximas para el arroz o los productos a base de arroz.
- (38) Debe efectuarse, antes del 1 de julio de 2008, una revisión de los niveles máximos de deoxinivalenol, zearalenona y fumonisinas B₁ y B₂, así como de la pertinencia de establecer un nivel máximo para las toxinas T-2 y HT-2 en cereales y productos a base de cereales, teniendo en cuenta el progreso de los conocimientos científicos y tecnológicos de estas toxinas en los alimentos.
- (39) Por lo que se refiere al plomo, el CCAH adoptó un dictamen el 19 de junio de 1992 ⁽²²⁾ en el que aprueba la ingesta semanal tolerable provisional (*provisional tolerable weekly intake*, PTWI) de 25 µg/kg pc propuesta por la OMS en 1986. El CCAH concluyó en su dictamen que el nivel medio en los productos alimenticios no parece ser motivo de preocupación inmediata.

⁽²⁰⁾ Informes sobre las tareas de cooperación científica, Tarea 3.2.10 «Collection of occurrence data of Fusarium toxins in food and assessment of dietary intake by the population of EU Member States» (<http://ec.europa.eu/food/fs/sc/sci/task3210.pdf>).

⁽²¹⁾ DO L 234 de 29.8.2006, p. 35.

⁽²²⁾ Informes del Comité científico de la alimentación humana, serie nº 32, Dictamen del Comité científico de la alimentación humana *The potential risk to health presented by lead in food and drink*, p. 7. (http://ec.europa.eu/food/fs/sc/sci/reports/sci_report_38.pdf).

- (40) En el marco de la Directiva 93/5/CEE, se efectuó en 2004 la tarea SCOOP 3.2.11 sobre la evaluación de la exposición en la dieta al arsénico, el cadmio, el plomo y el mercurio de la población de los Estados miembros de la UE ⁽²⁷⁾. Habida cuenta de esta evaluación y del dictamen emitido por el CCAH, es conveniente tomar medidas para reducir, en la medida de lo posible, la presencia de plomo en los alimentos.
- (41) En cuanto al cadmio, el CCAH aprobó en su dictamen de 2 de junio de 1995 ⁽²⁸⁾ la PTWI de 7 µg/kg pc y recomendó que se realizaran mayores esfuerzos para reducir la exposición al cadmio en la dieta, puesto que los productos alimenticios son la principal fuente de ingesta humana de cadmio. Se efectuó una evaluación de la exposición en la dieta en la tarea SCOOP 3.2.11. Habida cuenta de esta evaluación y del dictamen emitido por el CCAH, es conveniente tomar medidas para reducir, en la medida de lo posible, la presencia de cadmio en los alimentos.
- (42) En relación con el mercurio, la EFSA adoptó el 24 de febrero de 2004 un dictamen sobre el mercurio y el metilmercurio en los alimentos ⁽²⁹⁾ y aprobó una ingesta semanal tolerable provisional de 1,6 µg/kg pc. El metilmercurio es la forma química más preocupante y puede representar más del 90 % del mercurio total en pescado y marisco. Teniendo en cuenta el resultado de la tarea SCOOP 3.2.11, la EFSA llegó a la conclusión de que los niveles de mercurio descubiertos en los alimentos que no son pescado ni marisco eran menos preocupantes. Las formas de mercurio presentes en estos otros alimentos son principalmente diferentes del metilmercurio y, por tanto, se considera que presentan un menor riesgo.
- (43) Además del establecimiento de contenidos máximos, las recomendaciones específicas a los consumidores son un enfoque adecuado en el caso del metilmercurio para proteger a los grupos vulnerables de la población. Por tanto, en respuesta a esta necesidad, se ha introducido en el sitio web de la Dirección General de Sanidad y Protección de los Consumidores de la Comisión Europea una nota informativa sobre el metilmercurio en el pescado y los productos de la pesca ⁽³⁰⁾. Asimismo, varios Estados miembros han efectuado recomendaciones pertinentes a su población sobre este asunto.
- (44) En lo que respecta al estaño inorgánico, el CCAH concluyó en su dictamen de 12 de diciembre de 2001 ⁽³¹⁾ que unos niveles de estaño inorgánico de 150 mg/kg en las bebidas enlatadas y de 250 mg/kg en otros alimentos enlatados pueden provocar irritación gástrica en algunos individuos.
- (45) A fin de proteger la salud pública contra este riesgo sanitario, es necesario establecer contenidos máximos para el estaño inorgánico en los alimentos enlatados y las bebidas enlatadas. Hasta que se disponga de datos sobre la sensibilidad de los lactantes y los niños de corta edad al estaño inorgánico en los alimentos, es necesario, con carácter preventivo, proteger la salud de este grupo vulnerable de la población y establecer unos contenidos máximos más bajos.
- (46) En cuanto al 3-monocloropropano-1,2-diol (3-MCPD), el CCAH adoptó el 30 de mayo de 2001 un dictamen científico sobre esta sustancia en los alimentos ⁽³²⁾, por el que se actualiza su dictamen de 16 de diciembre de 1994 ⁽³³⁾ a partir de la nueva información científica, y estableció una ingesta diaria tolerable (TDI) de 2 µg/kg pc para el 3-MCPD.
- (47) En el marco de la Directiva 93/5/CEE, se efectuó y se finalizó en junio de 2004 la tarea SCOOP sobre recogida y cotejo de datos sobre los niveles de 3-MCPD y sustancias relacionadas en los productos alimenticios ⁽³⁴⁾. Las fuentes principales de 3-MCPD en la ingesta alimentaria eran la salsa de soja y los productos a base de salsa de soja. Algunos otros alimentos consumidos en grandes cantidades, tales como el pan y los fideos, también contribuían significativamente a la ingesta en algunos países debido a su elevado consumo y no a que existiera una elevada presencia de 3-MCPD en estos alimentos.
- (48) En consecuencia, deben establecerse contenidos máximos para el 3-MCPD en la proteína vegetal hidrolizada (PVH) y la salsa de soja teniendo en cuenta el riesgo relacionado con el consumo de estos alimentos. Se pide a los Estados miembros que examinen otros productos alimenticios en los que pudiera detectarse la presencia de 3-MCPD, con el fin de sopesar la necesidad de establecer contenidos máximos para otros productos alimenticios.

⁽²⁷⁾ Informes sobre las tareas de cooperación científica, Tarea 3.2.11 «Assessment of dietary exposure to arsenic, cadmium, lead and mercury of the population of the EU Member States» (http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-11_heavy_metals_report_en.pdf).

⁽²⁸⁾ Informes del Comité científico de la alimentación humana, serie nº 36, Dictamen del Comité científico de la alimentación humana sobre el cadmio, p. 67-70 (http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_36.pdf).

⁽²⁹⁾ Dictamen sobre el mercurio y el metilmercurio en los alimentos emitido por la Comisión técnica de contaminantes de la cadena alimentaria de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), a petición de la Comisión (adoptado el 24 de febrero de 2004) (http://www.efsa.eu.int/science/contam/contam_opinions/259/opinion_contam_01_en1.pdf).

⁽³⁰⁾ http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/information_note_mercury_fish_12-05-04.pdf.

⁽³¹⁾ Dictamen del Comité científico de la alimentación humana sobre los riesgos graves que presenta el estaño en los alimentos enlatados (adoptado el 12 de diciembre de 2001) (http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out110_en.pdf).

⁽³²⁾ Dictamen del Comité científico de la alimentación humana sobre el 3-monocloropropano-1,2-diol (3-MCPD) por el que se actualiza el dictamen del CCAH de 1994 (adoptado el 30 de mayo de 2001) (http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out91_en.pdf).

⁽³³⁾ Informes del Comité científico de la alimentación humana, serie nº 36, Dictamen del Comité científico de la alimentación humana sobre el 3-monocloropropano-1,2-diol (3-MCPD), p. 31-34 (http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/reports/scf_reports_36.pdf).

⁽³⁴⁾ Informes sobre las tareas de cooperación científica, Tarea 3.2.9 «Collection and collation of data on levels of 3-monochloropropanediol (3-MCPD) and related substances in foodstuffs» (http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-9_final_report_chloropropanols_en.pdf).

- (49) Por lo que respecta a las dioxinas y los PCBs, el CCAH adoptó el 30 de mayo de 2001 un dictamen sobre las dioxinas y los PCBs similares a las dioxinas en los alimentos⁽¹¹⁾, en el que se actualiza su dictamen de 22 de noviembre de 2000⁽¹²⁾ por el que se establece una ingesta semanal tolerable (TWI) de 14 pg de equivalentes tóxicos de la Organización Mundial de la Salud (EQT-OMS)/kg pc para las dioxinas y los PCBs similares a las dioxinas.
- (50) El término dioxinas a que se refiere el presente Reglamento abarca un grupo de 75 policlorodibenzo-p-dioxinas (PCDD) y 135 policlorodibenzofuranos (PCDF) congéneres, de los cuales 17 entrañan riesgos toxicológicos. Los policlorobifenilos (PCBs) son un grupo de 209 congéneres diferentes que puede clasificarse en dos categorías en función de sus propiedades toxicológicas: 12 de ellos presentan propiedades toxicológicas similares a las de las dioxinas, por lo que se los conoce generalmente con el nombre de PCBs similares a las dioxinas. Los demás PCBs, que no presentan esta toxicidad similar a las dioxinas, poseen un perfil toxicológico diferente.
- (51) Cada congénere del grupo de las dioxinas o del grupo de los PCBs similares a las dioxinas presenta un nivel de toxicidad diferente. A fin de poder sintetizar la toxicidad de estas sustancias diferentes, se ha introducido el concepto de factores de equivalencia tóxica (FET), que facilita la evaluación del riesgo y los controles reglamentarios. Ello significa que los resultados analíticos relativos a cada uno de los congéneres del grupo de las dioxinas y de los congéneres del grupo de los PCBs similares a las dioxinas de importancia toxicológica se expresan en una unidad cuantificable, a saber, el equivalente tóxico de TCDD (EQT).
- (52) Las estimaciones de exposición que tienen en cuenta la tarea SCOOP sobre la evaluación de la ingesta alimentaria de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas por la población de los Estados miembros de la UE, concluidas en junio de 2000⁽¹³⁾, indican que un porcentaje considerable de la población de la Comunidad tiene una ingesta alimentaria que supera la TWI.
- (53) Desde un punto de vista toxicológico, cualquier nivel que se fije debería aplicarse tanto a las dioxinas como a los PCBs similares a las dioxinas; sin embargo, en 2001 solo se fijaron contenidos máximos a nivel comunitario para las dioxinas, pero no para los PCBs similares a las dioxinas, dada la escasez de datos disponibles en aquellos momentos sobre la prevalencia de PCBs similares a las dioxinas. Sin embargo, desde 2001 se dispone de más datos sobre la presencia de PCBs similares a las dioxinas, por lo que se han establecido en 2006 contenidos máximos para la suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas, ya que se trata del enfoque más adecuado desde un punto de vista toxicológico. A fin de garantizar una transición fluida, además de los contenidos fijados para la suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas, durante un período transitorio deben seguirse aplicando los contenidos de dioxinas existentes. Durante este período transitorio, los productos alimenticios deben respetar tanto los contenidos máximos de dioxinas como los contenidos máximos relativos a la suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas. El 31 de diciembre de 2008 se contemplará la posibilidad de prescindir de los contenidos máximos de dioxinas separados.
- (54) En la Recomendación 2006/88/CE de la Comisión, de 6 de febrero de 2006, relativa a la reducción de la presencia de dioxinas, furanos y PCBs en los piensos y los alimentos⁽¹⁴⁾, se fijaron umbrales de intervención con vistas a estimular un planteamiento proactivo para reducir la presencia de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas en la alimentación de las personas y de los animales. Estos umbrales de intervención deben ser un instrumento para las autoridades competentes y los operadores a fin de destacar los casos en los que es apropiado determinar la fuente de contaminación y tomar medidas para su reducción o eliminación. Puesto que las dioxinas y los PCBs similares a las dioxinas provienen de fuentes distintas, se fijan umbrales de intervención separados para las dioxinas, por un lado, y para los PCBs similares a las dioxinas, por el otro. Se ha adoptado un planteamiento proactivo para reducir activamente las dioxinas y los PCBs similares a las dioxinas en los alimentos y los piensos, por lo que los contenidos máximos aplicables deben revisarse en un plazo de tiempo definido, con el objetivo de establecer contenidos más bajos. En consecuencia, no más tarde del 31 de diciembre de 2008 se estudiará la posibilidad de reducir significativamente los contenidos máximos para la suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas.
- (55) Los operadores deben realizar esfuerzos para incrementar su capacidad de eliminar las dioxinas, los furanos y los PCBs similares a las dioxinas del aceite marino. El contenido significativamente inferior, que se examinará no más tarde del 31 de diciembre de 2008, estará basado en las posibilidades técnicas del procedimiento de descontaminación más eficaz.
- (56) Por lo que se refiere al establecimiento de contenidos máximos para otros productos alimenticios no más tarde del 31 de diciembre de 2008, se prestará especial atención a la necesidad de fijar contenidos máximos más bajos de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas en los alimentos para lactantes y niños de corta edad, a la luz de los datos de control obtenidos en el marco de los programas de control de las dioxinas y los PCBs similares a las dioxinas en alimentos para lactantes y niños de corta edad de 2005, 2006 y 2007.

(11) Dictamen del Comité científico de la alimentación humana sobre la evaluación de riesgo de las dioxinas y los PCB similares a las dioxinas en los alimentos. Actualización basada en la nueva información científica disponible desde la adopción del dictamen del CCAH de 22 de noviembre de 2000 (adoptado el 30 de mayo de 2001) (http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out90_en.pdf).

(12) Dictamen del Comité científico de la alimentación humana sobre la evaluación de riesgo de las dioxinas y los PCB similares a las dioxinas en los alimentos (adoptado el 22 de noviembre de 2000) (http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out78_en.pdf).

(13) Informes sobre las tareas de cooperación científica, Tarea 3.2.5 «Assessment of dietary intake of dioxins and related PCBs by the population of EU Member States» (http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/library/pub/pub08_en.pdf).

(14) DO L 42 de 14.2.2006, p. 26.

- (57) En cuanto a los hidrocarburos aromáticos policíclicos, el CCAH concluyó en su dictamen de 4 de diciembre de 2002 ⁽¹⁵⁾ que algunos hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP) son cancerígenos genotóxicos. El Comité mixto FAO/OMS de expertos en aditivos alimentarios (JECFA) efectuó en 2005 una evaluación del riesgo sobre los HAP y estimó unos márgenes de exposición (*Margins of Exposure*, MOE) para ellos como base para sus orientaciones sobre los compuestos que son a la vez genotóxicos y cancerígenos ⁽¹⁶⁾.
- (58) De conformidad con el CCAH, el benzo(a)pireno puede utilizarse como marcador de la presencia y el efecto de HAP cancerígenos en los alimentos, incluidos el benzo(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno, benzo(k)fluoranteno, benzo(g,h,i)perileno, criseno, ciclo-penta(c,d)pireno, dibenzo(a,h)antraceno, dibenzo(a,e)pireno, dibenzo(a,h)pireno, dibenzo(a,i)pireno, dibenzo(a,l)pireno, indeno(1,2,3-cd)pireno y 5-metilcriseno. Es preciso llevar a cabo un análisis más detallado de las proporciones relativas de estos HAP en los alimentos, con objeto de fundamentar la idoneidad, en una futura revisión, de mantener como marcador el benzo(a)pireno. Además, debe analizarse el benzo(c)fluoreno con arreglo a una recomendación del JECFA.
- (59) Los HAP pueden contaminar los alimentos durante los procesos de ahumado, y de calentamiento y secado, en que los productos de la combustión están en contacto directo con estos. Además, la contaminación medioambiental puede provocar la contaminación con HAP, en particular en peces y productos de la pesca.
- (60) En el marco de la Directiva 93/5/CEE, en 2004 se efectuó una tarea SCOOP específica sobre la recogida de datos de presencia de HAP en los alimentos ⁽¹⁷⁾. Se descubrieron contenidos elevados en frutos secos, aceite de orujo de oliva, pescado ahumado, aceite de pepitas de uva, productos cárnicos ahumados, moluscos frescos, especias/salsas y condimentos.
- (61) A fin de proteger la salud pública, es preciso fijar contenidos máximos de benzo(a)pireno en determinados alimentos que contienen grasas y aceites, así como en alimentos sometidos a procesos de ahumado y secado susceptibles de ocasionar altos niveles de contaminación. También es necesario fijar contenidos máximos para los alimentos expuestos a un alto nivel de contaminación medioambiental, especialmente el pescado y los productos de la pesca, contaminados, por ejemplo, a raíz de los vertidos de hidrocarburos de los barcos.
- (62) Se ha descubierto benzo(a)pireno en algunos alimentos, tales como los frutos secos y los complementos alimen-

ticios, pero los datos disponibles no son concluyentes sobre qué contenidos pueden alcanzarse razonablemente. Será necesario llevar a cabo una nueva investigación a fin de aclarar los contenidos que son razonablemente alcanzables en estos alimentos. Mientras tanto, deberán aplicarse contenidos máximos de benzo(a)pireno en los ingredientes pertinentes, como los aceites y las grasas utilizados en los complementos alimenticios.

- (63) Deben examinarse como muy tarde el 1 de abril de 2007 los contenidos máximos de HAP y la pertinencia de establecer un contenido máximo de HAP en la manteca de cacao, teniendo en cuenta los progresos de los conocimientos científicos y tecnológicos sobre la presencia de benzo(a)pireno y otros HAP cancerígenos en los alimentos.
- (64) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité permanente de la cadena alimentaria y de sanidad animal.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Normas generales

1. Los productos alimenticios enumerados en el anexo no se comercializarán cuando contengan uno de los contaminantes enumerados en el mismo en una cantidad que supere el contenido máximo establecido en el anexo.
2. Los contenidos máximos especificados en el anexo se aplicarán a la parte comestible de los productos alimenticios en cuestión, salvo que en el anexo se disponga lo contrario.

Artículo 2

Productos alimenticios desecados, diluidos, transformados y compuestos

1. Cuando se apliquen los contenidos máximos establecidos en el anexo a los productos alimenticios que estén desecados, diluidos, transformados o compuestos por uno o más ingredientes, deberá tenerse en cuenta lo siguiente:
 - a) los cambios de concentración del contaminante provocados por los procesos de secado o dilución;
 - b) los cambios de concentración del contaminante provocados por los procesos de transformación;
 - c) las proporciones relativas de los ingredientes en el producto;
 - d) el límite analítico de cuantificación.

⁽¹⁵⁾ Dictamen del Comité científico de la alimentación humana sobre los riesgos que presentan para la salud humana los hidrocarburos aromáticos policíclicos en los alimentos (emitido el 4 de diciembre de 2002) (http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out153_en.pdf).

⁽¹⁶⁾ Evaluación de determinados contaminantes en los alimentos. Informe del Comité mixto FAO/OMS de expertos en aditivos alimentarios, reunión n.º 64, Roma, 8-17 de febrero de 2005, p. 1-6 y p. 61-81. WHO Technical Report Series, No. 930, 2006 (http://whqlibdoc.who.int/trs/WHO_TRS_930_eng.pdf).

⁽¹⁷⁾ Informes sobre las tareas de cooperación científica, Tarea 3.2.12 «Collection of occurrence data on polycyclic aromatic hydrocarbons in food» (http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/scop_3-2.12_final_report_puh_en.pdf).

2. El explotador de la empresa alimentaria deberá comunicar y justificar los factores específicos de concentración o dilución para las operaciones de secado, dilución, transformación y/o mezcla en cuestión, o para los productos alimenticios desecados, diluidos, transformados y/o compuestos de que se trate, cuando la autoridad competente efectúe un control oficial.

Si el explotador de la empresa alimentaria no comunica el factor de concentración o dilución necesario, o si la autoridad competente considera que este factor es inadecuado teniendo en cuenta la justificación comunicada, la propia autoridad definirá dicho factor a partir de la información disponible y con el objetivo de la máxima protección de la salud humana.

3. Los apartados 1 y 2 se aplicarán siempre que no se hayan establecido contenidos máximos comunitarios específicos para estos productos alimenticios desecados, diluidos, transformados o compuestos.

4. En los casos en que la legislación comunitaria no prevea contenidos máximos específicos para los alimentos para lactantes y niños de corta edad, los Estados miembros podrán establecer unos niveles más rigurosos.

Artículo 3

Prohibiciones relativas al uso, la mezcla y la detoxificación

1. Los productos alimenticios que incumplan los contenidos máximos establecidos en el anexo no se utilizarán como ingredientes alimentarios.

2. Los productos alimenticios que cumplan los contenidos máximos establecidos en el anexo no se mezclarán con productos alimenticios que superen estos contenidos máximos.

3. Los productos alimenticios que vayan a ser sometidos a un tratamiento de selección o de otro tipo para reducir los niveles de contaminación no se mezclarán con productos alimenticios destinados al consumo humano directo ni con productos alimenticios destinados a ser utilizados como ingrediente alimentario.

4. Los productos alimenticios que contengan contaminantes enumerados en la sección 2 del anexo (micotoxinas) no serán detoxificados deliberadamente con tratamientos químicos.

Artículo 4

Disposiciones específicas para cacahuetes, frutos de cáscara, frutos secos y maíz

Los cacahuetes, los frutos de cáscara, los frutos secos y el maíz que incumplan los contenidos máximos de aflatoxinas estable-

cidos en los puntos 2.1.3, 2.1.5 y 2.1.6 del anexo podrán comercializarse siempre y cuando estos productos alimenticios:

- a) no se destinen al consumo humano directo ni se utilicen como ingrediente de productos alimenticios;
- b) cumplan los contenidos máximos pertinentes establecidos en los puntos 2.1.1, 2.1.2, 2.1.4 y 2.1.7 del anexo;
- c) sean sometidos a un tratamiento que incluya la selección u otro tipo de tratamiento físico de forma que, después de dicho tratamiento, no superen los contenidos máximos establecidos en los puntos 2.1.3, 2.1.5 y 2.1.6 del anexo, y que este tratamiento no provoque otros residuos nocivos;
- d) estén etiquetados de forma que se demuestre claramente su uso, incluida la indicación «producto destinado a ser sometido a un tratamiento de selección u otros métodos físicos con objeto de reducir la contaminación de aflatoxinas antes de su consumo humano o su utilización como ingrediente de productos alimenticios». Esta indicación se incluirá en la etiqueta de cada bolsa, caja, etc., o en el documento de acompañamiento original. El código de identificación de la partida/lote deberá estar marcado de forma indeleble en cada bolsa, caja, etc., de la partida y en el documento de acompañamiento original.

Artículo 5

Disposiciones específicas para los cacahuetes, sus productos derivados y los cereales

En la etiqueta de cada bolsa, caja, etc., o en el documento de acompañamiento original, deberá figurar una indicación clara del uso previsto. Este documento de acompañamiento deberá tener una clara relación con la partida mencionando el código de identificación de la misma que figura en cada bolsa, caja, etc., de la partida. Además, la actividad empresarial del destinatario de la partida que figura en el documento de acompañamiento deberá ser compatible con el uso previsto.

En caso de que no exista ninguna indicación clara de que su uso previsto no incluye el consumo humano, los contenidos máximos establecidos en los puntos 2.1.3 y 2.1.6 del anexo se aplicarán a todos los cacahuetes, sus productos derivados y los cereales comercializados.

Artículo 6

Disposiciones específicas para las lechugas

A no ser que las lechugas cultivadas en invernadero se etiqueten como tales, se aplicarán los contenidos máximos establecidos en el anexo para las lechugas cultivadas al aire libre.

Artículo 7

Exenciones temporales

1. No obstante lo dispuesto en el artículo 1, Bélgica, Irlanda, los Países Bajos y el Reino Unido podrán autorizar, hasta el 31 de diciembre de 2008, la comercialización de espinacas frescas cultivadas y destinadas al consumo en su territorio con contenidos de nitrato superiores a los máximos fijados en el punto 1.1 del anexo.

2. No obstante lo dispuesto en el artículo 1, Irlanda y el Reino Unido podrán autorizar, hasta el 31 de diciembre de 2008, la comercialización de lechugas frescas cultivadas y destinadas al consumo en su territorio y recolectadas durante todo el año, con contenidos de nitrato superiores a los máximos fijados en el punto 1.3 del anexo.

3. No obstante lo dispuesto en el artículo 1, Francia podrá autorizar, hasta el 31 de diciembre de 2008, la comercialización de lechugas frescas cultivadas y destinadas al consumo en su territorio y recolectadas entre el 1 de octubre y el 31 de marzo, con contenidos de nitrato superiores a los máximos fijados en el punto 1.3 del anexo.

4. No obstante lo dispuesto en el artículo 1, Finlandia y Suecia podrán autorizar, hasta el 31 de diciembre de 2011, la comercialización de salmón (*Salmo salar*), arenque (*Clupea harengus*), lamprea de río (*Lampetra fluviatilis*), trucha (*Salmo trutta*), salvelino (*Salvelinus* spp.) y corégono blanco (*Coregonus albula*), originarios de la zona del Báltico y destinados al consumo en sus territorios, con contenidos de dioxinas y/o contenidos de la suma de dioxinas y de PCBs similares a las dioxinas superiores a los establecidos en el punto 5.3 del anexo, siempre que dispongan de un sistema que garantice que los consumidores estén plenamente informados de las recomendaciones dietéticas en lo que se refiere a las restricciones del consumo de pescado de estas especies procedente de la zona del Báltico por los grupos de la población identificados como vulnerables, con objeto de evitar riesgos potenciales para la salud. Finlandia y Suecia comunicarán a la Comisión, el 31 de marzo de cada año a más tardar, los resultados de los controles de los contenidos de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas en el pescado de la zona del Báltico efectuados el año precedente e informarán de las medidas adoptadas para reducir la exposición humana a las dioxinas y los PCBs similares a las dioxinas del pescado de la mencionada zona.

Finlandia y Suecia continuarán aplicando las medidas necesarias para garantizar que el pescado y los productos de la pesca que no cumplan los requisitos del punto 5.3 del anexo no se comercialicen en otros Estados miembros.

Artículo 8

Muestreo y análisis

El muestreo y el análisis para el control oficial de los contenidos máximos especificados en el anexo se efectuará de conformidad

con los Reglamentos (CE) n° 1882/2006⁽³⁰⁾, (CE) n° 401/2006⁽³¹⁾ y (CE) n° 1883/2006⁽³²⁾ de la Comisión y las Directivas 2001/22/CE⁽³³⁾, 2004/16/CE⁽³⁴⁾ y 2005/10/CE⁽³⁵⁾ de la Comisión.

Artículo 9

Seguimiento y presentación de informes

1. Los Estados miembros controlarán el contenido de nitratos en las hortalizas que puedan contenerlos en niveles importantes, en particular en las hortalizas de hoja verde, y comunicarán los resultados a la Comisión a más tardar el 30 de junio de cada año. La Comisión pondrá estos resultados a disposición de los Estados miembros.

2. Los Estados miembros y las partes interesadas comunicarán cada año a la Comisión los resultados de las investigaciones efectuadas, incluidos datos sobre presencia y los progresos conseguidos en relación con la aplicación de medidas preventivas para evitar la contaminación por ocratoxina A, deoxinivalenol, zearalenona, fumonisina B₁ y B₂, y toxinas T-2 y HT-2. La Comisión pondrá estos resultados a disposición de los Estados miembros.

3. Los Estados miembros deben comunicar a la Comisión los resultados obtenidos en relación con las aflatoxinas, las dioxinas, los PCBs similares a las dioxinas, los PCBs no similares a las dioxinas y los hidrocarburos aromáticos policíclicos, tal como se especifica en la Decisión 2006/504/CE de la Comisión⁽³⁶⁾, la Recomendación 2006/794/CE de la Comisión⁽³⁷⁾, y la Recomendación 2005/108/CE de la Comisión⁽³⁸⁾.

Artículo 10

Derogación

Queda derogado el Reglamento (CE) n° 466/2001.

Las referencias hechas al Reglamento derogado se entenderán hechas al presente Reglamento.

Artículo 11

Medidas transitorias

El presente Reglamento no se aplicará a los productos que se comercializaron antes de las fechas mencionadas en los apartados a) a d), de conformidad con las disposiciones aplicables en la fecha respectiva:

a) 1 de julio de 2006 por lo que respecta a los contenidos máximos para el deoxinivalenol y la zearalenona establecidos en los puntos 2.4.1, 2.4.2, 2.4.4, 2.4.5, 2.4.6, 2.4.7, 2.5.1, 2.5.3, 2.5.5 y 2.5.7 del anexo;

⁽³⁰⁾ Véase la página 25 del presente Diario Oficial.

⁽³¹⁾ DO L 70 de 9.3.2006, p. 12.

⁽³²⁾ Véase la página 32 del presente Diario Oficial.

⁽³³⁾ DO L 77 de 16.3.2001, p. 14. Directiva modificada por la Directiva 2005/4/CE (DO L 19 de 21.1.2005, p. 50).

⁽³⁴⁾ DO L 42 de 13.2.2004, p. 16.

⁽³⁵⁾ DO L 34 de 8.2.2005, p. 15.

⁽³⁶⁾ DO L 199 de 21.7.2006, p. 21.

⁽³⁷⁾ DO L 322 de 22.11.2006, p. 24.

⁽³⁸⁾ DO L 34 de 8.2.2005, p. 43.

- b) 1 de julio de 2007 en lo que se refiere a los contenidos máximos para el deoxinivalenol y la zearalenona establecidos en los puntos 2.4.3, 2.5.2, 2.5.4, 2.5.6 y 2.5.8 del anexo;
- c) 1 de octubre de 2007 en cuanto a los contenidos máximos para las fumonisinas B₁ y B₂ establecidos en el punto 2.6 del anexo;
- d) 4 de noviembre de 2006 por lo que respecta a los contenidos máximos de la suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas establecidos en la sección 5 del anexo.

La carga de la prueba relativa a cuándo se comercializan los productos recaerá sobre el explotador de la empresa alimentaria.

Artículo 12

Entrada en vigor y aplicación

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Será aplicable a partir del 1 de marzo de 2007.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 19 de diciembre de 2006.

Por la Comisión
Markos KYPRIANOU
Miembro de la Comisión

ANEXO

Contenidos máximos de determinados contaminantes en los productos alimenticios ⁽¹⁾

Sección 1: Nitrato

Productos alimenticios ⁽¹⁾		Contenidos máximos (mg NO ₃ /kg)	
1.1	Espinacas frescas (<i>Spinacia oleracea</i>) ⁽²⁾	Recolectadas entre el 1 de octubre y el 31 de marzo	3 000
		Recolectadas entre el 1 de abril y el 30 de septiembre	2 500
1.2	Espinacas en conserva, refrigeradas o congeladas		2 000
1.3	Lechuga fresca (<i>Lactuca sativa</i> L.) (lechugas de invernadero y cultivadas al aire libre) excepto las lechugas mencionadas en el punto 1.4	Recolectadas entre el 1 de octubre y el 31 de marzo:	
		lechugas cultivadas en invernadero	4 500
		lechugas cultivadas al aire libre	4 000
		Recolectadas entre el 1 de abril y el 30 de septiembre:	
		lechugas cultivadas en invernadero	3 500
		lechugas cultivadas al aire libre	2 500
1.4	Lechugas del tipo «iceberg»	Lechugas cultivadas en invernadero	2 500
		Lechugas cultivadas al aire libre	2 000
1.5	Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad ⁽³⁾ ⁽⁴⁾		200

Sección 2: Micotoxinas

Productos alimenticios ⁽¹⁾		Contenidos máximos (µg/kg)		
2.1	Aflatoxinas	B ₁	Suma de B ₁ , B ₂ , G ₁ y G ₂	M ₁
2.1.1	Cacahuets destinados a ser sometidos a un proceso de selección, u otro tratamiento físico, antes del consumo humano directo o de su uso como ingredientes de productos alimenticios	8,0 ⁽²⁾	15,0 ⁽²⁾	—
2.1.2	Frutos de cáscara destinados a ser sometidos a un proceso de selección, u otro tratamiento físico, antes del consumo humano directo o de su uso como ingredientes de productos alimenticios	5,0 ⁽²⁾	10,0 ⁽²⁾	—
2.1.3	Cacahuets y frutos secos y productos derivados de su transformación, destinados al consumo humano directo o a ser usados como ingredientes en los productos alimenticios	2,0 ⁽²⁾	4,0 ⁽²⁾	—
2.1.4	Frutos secos destinados a ser sometidos a un proceso de selección, u otro tratamiento físico, antes del consumo humano directo, o a ser usados como ingredientes en los productos alimenticios	5,0	10,0	—
2.1.5	Frutos secos y productos derivados de su transformación, destinados al consumo humano directo o a ser usados como ingredientes de los productos alimenticios	2,0	4,0	—
2.1.6	Todos los cereales y todos los productos a base de cereales, incluidos los productos derivados de la transformación de cereales, a excepción de los productos alimenticios enumerados en los puntos 2.1.7, 2.1.10 y 2.1.12	2,0	4,0	—
2.1.7	Maíz destinado a ser sometido a un proceso de selección, u otro tratamiento físico, antes del consumo humano directo o de su uso como ingrediente de productos alimenticios	5,0	10,0	—
2.1.8	Leche cruda ⁽³⁾ , leche tratada térmicamente y leche para la fabricación de productos lácteos	—	—	0,050

Productos alimenticios (*)		Contenidos máximos (µg/kg)		
2.1.9	Los siguientes tipos de especias: <i>Capicum</i> spp. (frutos desecados, enteros o triturados, con inclusión de los chiles, el chile en polvo, la cayena y el pimentón) <i>Piper</i> spp. (frutos, con inclusión de la pimienta blanca y negra) <i>Myristica fragrans</i> (nuez moscada) <i>Zingiber officinale</i> (jengibre) <i>Cucuma longa</i> (círcuma)	5,0	10,0	—
2.1.10	Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad (*) (7)	0,10	—	—
2.1.11	Preparados para lactantes y preparados de continuación, incluidas la leche para lactantes y la leche de continuación (*) (8)	—	—	0,025
2.1.12	Alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales (*) (10) dirigidos específicamente a los lactantes	0,10	—	0,025
2.2	Ocratoxina A			
2.2.1	Cereales no elaborados	5,0		
2.2.2	Todos los productos derivados de cereales no elaborados, incluidos los productos transformados a base de cereales y los cereales destinados al consumo humano directo a excepción de los productos alimenticios enumerados en los puntos 2.2.9 y 2.2.10	3,0		
2.2.3	Uvas pasas (pasas de Corinto, sultanas y otras variedades de pasas)	10,0		
2.2.4	Café tostado en grano y café tostado molido, excluido el café soluble	5,0		
2.2.5	Café soluble (café instantáneo)	10,0		
2.2.6	Vino (incluidos los vinos espumosos y excluidos los vinos de licor y los vinos con un grado alcohólico mínimo de 15 % vol.) y vino de frutas (11)	2,0 (12)		
2.2.7	Vino aromatizado, bebidas aromatizadas a base de vino y cócteles aromatizados de productos vitivinícolas (13)	2,0 (12)		
2.2.8	Zumo de uva, zumo de uva concentrado reconstituido, néctar de uva, mosto de uva y mosto de uva concentrado reconstituido, destinados al consumo humano directo (14)	2,0 (12)		
2.2.9	Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad (*) (7)	0,50		
2.2.10	Alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales (*) (10) dirigidos específicamente a los lactantes	0,50		
2.2.11	Café verde, frutos secos distintos de las uvas pasas, cerveza, cacao y productos del cacao, vinos de licor, productos cárnicos, especias y regaliz	—		
2.3	Patulina			
2.3.1	Zumos de frutas, zumos de frutas concentrados reconstituidos y néctares de frutas (14)	50		

Productos alimenticios ⁽¹⁾		Contenidos máximos (µg/kg)
2.3.2	Bebidas espirituosas ⁽¹³⁾ , sidra y otras bebidas fermentadas elaboradas con manzanas o que contengan zumo de manzana	50
2.3.3	Productos sólidos elaborados con manzanas, incluidos la compota y el puré de manzana destinados al consumo directo a excepción de los productos alimenticios enumerados en los puntos 2.3.4 y 2.3.5	25
2.3.4	Zumo de manzana y productos sólidos elaborados a base de manzanas, incluidos la compota y el puré de manzana destinados a los lactantes y niños de corta edad ⁽¹⁴⁾ y vendidos y etiquetados como tales ⁽⁴⁾	10,0
2.3.5	Alimentos infantiles distintos de los alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad ⁽¹⁵⁾ ⁽⁴⁾	10,0
2.4	Deoxinivalenol ⁽¹⁷⁾	
2.4.1	Cereales no elaborados ⁽¹⁸⁾ ⁽¹⁹⁾ que no sean trigo duro, avena y maíz	1 250
2.4.2	Trigo duro y avena no elaborados ⁽¹⁸⁾ ⁽¹⁹⁾	1 750
2.4.3	Maíz no elaborado ⁽¹⁸⁾	1 750 ⁽²⁰⁾
2.4.4	Cereales destinados al consumo humano directo, harina de cereales [incluida la harina de maíz, y el maíz triturado y molido ⁽²¹⁾], salvado como producto final comercializado para el consumo humano directo y germen, a excepción de los productos alimenticios enumerados en el punto 2.4.7	750
2.4.5	Pasta (seca) ⁽²²⁾	750
2.4.6	Pan (incluidos pequeños productos de panadería), pasteles, galletas, aperitivos de cereales y cereales para desayuno	500
2.4.7	Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad ⁽⁷⁾ ⁽⁷⁾	200
2.5	Zearalenona ⁽¹⁷⁾	
2.5.1	Cereales no elaborados ⁽¹⁸⁾ ⁽¹⁹⁾ distintos al maíz	100
2.5.2	Maíz no elaborado ⁽¹⁸⁾	200 ⁽²⁰⁾
2.5.3	Cereales destinados al consumo humano directo, harina de cereales, salvado como producto final comercializado para el consumo humano directo y germen, a excepción de los productos alimenticios enumerados en los puntos 2.5.4, 2.5.7 y 2.5.8	75
2.5.4	Maíz destinado al consumo humano directo, harina de maíz, maíz molido, maíz triturado y aceite de maíz refinado ⁽²¹⁾	200 ⁽²⁰⁾
2.5.5	Pan (incluidos pequeños productos de panadería), pasteles, galletas, aperitivos de cereales y cereales para desayuno, excluidos los aperitivos de maíz y los cereales para el desayuno a base de maíz	50
2.5.6	Aperitivos de maíz y cereales para el desayuno a base de maíz	50 ⁽²⁰⁾

Productos alimenticios (*)		Contenidos máximos (µg/kg)
2.5.7	Alimentos elaborados a base de cereales (excluidos los alimentos elaborados a base de maíz) y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad (*) (*)	20
2.5.8	Alimentos elaborados a base de maíz para lactantes y niños de corta edad (*) (*)	20 (20)
2.6	Fumonisin	Suma de B ₁ y B ₂
2.6.1	Maíz no elaborado (18)	2 000 (20)
2.6.2	Harina de maíz, maíz molido, maíz triturado, germen de maíz y aceite de maíz refinado (21)	1 000 (20)
2.6.3	Alimentos a base de maíz destinados al consumo humano directo, excepto los alimentos enumerados en 2.6.2 y 2.6.4	400 (20)
2.6.4	Alimentos elaborados a base de maíz y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad (*) (*)	200 (20)
2.7	Toxinas T-2 y HT-2 (15)	Suma de toxinas T-2 y HT-2
2.7.1	Cereales no elaborados (18) y productos a base de cereales	

Sección 3: Metales

Productos alimenticios (*)		Contenidos máximos (mg/kg peso fresco)
3.1	Plomo	
3.1.1	Leche cruda (4), leche tratada térmicamente y leche para la fabricación de productos lácteos	0,020
3.1.2	Preparados para lactantes y preparados de continuación (4) (4)	0,020
3.1.3	Carne (excluidos los despojos) de bovinos, ovinos, cerdos y aves de corral (4)	0,10
3.1.4	Despojos de bovinos, ovinos, cerdos y aves de corral (4)	0,50
3.1.5	Carne de pescado (24) (25)	0,30
3.1.6	Crustáceos, excluida la carne oscura del cangrejo, así como la cabeza y el tórax de la langosta y de crustáceos similares de gran tamaño (Nephropidae y Palinuridae) (26)	0,50
3.1.7	Moluscos bivalvos (26)	1,5
3.1.8	Cefalópodos (sin vísceras) (26)	1,0
3.1.9	Cereales, legumbres y legumbres secas	0,20
3.1.10	Hortalizas, excluidas las del género Brassica, las hortalizas de hoja, las hierbas frescas y las setas (27). En el caso de las patatas, el contenido máximo se aplica a las patatas peladas	0,10

Productos alimenticios ⁽¹⁾		Contenidos máximos (mg/kg peso fresco)
3.1.11	Hortalizas del género <i>Brassica</i> , hortalizas de hoja y setas cultivadas ⁽²⁷⁾	0,30
3.1.12	Frutas, excluidas las bayas y las frutas pequeñas ⁽²⁷⁾	0,10
3.1.13	Bayas y frutas pequeñas ⁽²⁷⁾	0,20
3.1.14	Grasas y aceites, incluida la grasa láctea	0,10
3.1.15	Zumos de frutas, zumos de frutas concentrados reconstituidos y néctares de frutas ⁽¹⁴⁾	0,050
3.1.16	Vino (incluidos los vinos espumosos y excluidos los vinos de licor, sidras, peradas y vinos de frutas ⁽¹¹⁾)	0,20 ⁽²⁸⁾
3.1.17	Vinos aromatizados, bebidas aromatizadas a base de vino y cócteles aromatizados de productos vitivinícolas ⁽¹³⁾	0,20 ⁽²⁸⁾
3.2	Cadmio	
3.2.1	Carne (excluidos los despojos) de bovinos, ovinos, cerdos y aves de corral ⁽⁹⁾	0,050
3.2.2	Carne de caballo, excluidos los despojos ⁽⁹⁾	0,20
3.2.3	Hígado de bovinos, ovinos, cerdos, aves de corral y caballos ⁽⁹⁾	0,50
3.2.4	Riñones de bovinos, ovinos, cerdos, aves de corral y caballos ⁽⁹⁾	1,0
3.2.5	Carne de pescado ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ , excluidas las especies enumeradas en los puntos 3.2.6 y 3.2.7	0,050
3.2.6	Carne de los siguientes pescados ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾ : anchova (<i>Engraulis</i> species) bonito (<i>Sarda sarda</i>) mojarra (<i>Diplodus vulgaris</i>) anguila (<i>Anguilla anguilla</i>) lisa (<i>Mugil labrusca labrusca</i>) jurel (<i>Trachurus</i> species) luvario (<i>Lutjanus imperialis</i>) sardina (<i>Sardina pilchardus</i>) sardina (<i>Sardinops</i> species) atún (<i>Thunnus</i> species, <i>Euthynnus</i> species, <i>Katsuwonus pelamis</i>) acedia o lenguadillo (<i>Dicologlossus cuneatus</i>)	0,10
3.2.7	Carne de pez espada (<i>Xiphus gladius</i>) ⁽²⁴⁾ ⁽²⁵⁾	0,30
3.2.8	Crustáceos, excluida la carne oscura del cangrejo, así como la cabeza y el tórax de la langosta y de crustáceos similares de gran tamaño (<i>Nephropidae</i> y <i>Palinuridae</i>) ⁽²⁶⁾	0,50
3.2.9	Moluscos bivalvos ⁽²⁶⁾	1,0
3.2.10	Cefalópodos (sin vísceras) ⁽²⁶⁾	1,0

Productos alimenticios (*)		Contenidos máximos (mg/kg peso fresco)
3.2.11	Cereales, excluido el salvado, el germen, el trigo y el arroz	0,10
3.2.12	Salvado, germen, trigo y arroz	0,20
3.2.13	Habas de soja	0,20
3.2.14	Hortalizas y frutas, excluidas las hortalizas de hoja, las hierbas frescas, las setas, los tallos jóvenes, los piñones, las hortalizas de raíz y las patatas (27)	0,050
3.2.15	Hortalizas de hoja, hierbas frescas, setas cultivadas y apionabos (27)	0,20
3.2.16	Tallos jóvenes, hortalizas de raíz y patatas, excluidos los apionabos (27). En el caso de las patatas, el contenido máximo se aplica a las patatas peladas	0,10
3.3	Mercurio	
3.3.1	Productos de la pesca (28) y carne de pescado (29) (29), excluidas las especies enumeradas en el punto 3.3.2. El contenido máximo se aplica a los crustáceos, excluida la carne oscura del cangrejo, así como la cabeza y el tórax de la langosta y de crustáceos similares de gran tamaño (<i>Nephropidae</i> y <i>Palinuridae</i>)	0,50
3.3.2	Carne de los siguientes pescados (24) (25): rape (<i>Lophius species</i>) perro del norte (<i>Anarhichas lupus</i>) bonito (<i>Sarda sarda</i>) anguila (<i>Anguilla species</i>) reloj (<i>Hoplostethus species</i>) granadero (<i>Gerythraenoides rupestris</i>) fletán (<i>Hippoglossus hippoglossus</i>) marlin (<i>Makaira species</i>) gall (<i>Lepidionomus species</i>) salmonete (<i>Mullus species</i>) lucio (<i>Eux lucius</i>) tasarte (<i>Oxyropsis unicolor</i>) mollera (<i>Tricopterus minutus</i>) pailona (<i>Gentracymus melolepis</i>) raya (<i>Raja species</i>) gallineta nórdica (<i>Sebastes marinus</i> , <i>S. mentella</i> , <i>S. viviparus</i>) pez vela (<i>Istiophorus platypterus</i>) espadilla (<i>Lepidopus caudatus</i> , <i>Aphanopus carbo</i>) besugo o aligote (<i>Pagellus species</i>) tiburón (todas las especies) sierra (<i>Lepidogobius flavobrunneum</i> , <i>Ruvettus pretiosus</i> , <i>Gempylus serpens</i>) esturión (<i>Acipenser species</i>) pez espada (<i>Xiphias gladius</i>) atún (<i>Thunnus species</i> , <i>Baillonus species</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i>)	1,0
3.4	Estañio (inorgánico)	
3.4.1	Alimentos enlatados diferentes de las bebidas	200
3.4.2	Bebidas enlatadas, incluidos los zumos de frutas y los zumos de verduras	100

Productos alimenticios ⁽¹⁾		Contenidos máximos (mg/kg peso fresco)
3.4.3	Alimentos infantiles enlatados y alimentos enlatados elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad, excepto productos deshidratados y en polvo ⁽²⁾ ⁽²⁹⁾	50
3.4.4	Preparados para lactantes y preparados de continuación enlatados (incluida la leche para lactantes y la leche de continuación), excepto productos deshidratados y en polvo ⁽³⁾ ⁽²⁹⁾	50
3.4.5	Alimentos dietéticos enlatados destinados a usos médicos especiales ⁽⁴⁾ ⁽²⁹⁾ específicamente destinados a los lactantes, excepto productos deshidratados y en polvo	50

Sección 4: 3-monocloropropeno-1,2-diol (3-MCPD)

Productos alimenticios ⁽¹⁾		Contenidos máximos (µg/kg)
4.1	Proteína vegetal hidrolizada ⁽³⁰⁾	20
4.2	Salsa de soja ⁽³⁰⁾	20

Sección 5: Dioxinas y PCBs ⁽³¹⁾

Productos alimenticios		Contenidos máximos	
		Suma de dioxinas (HQT PCDD/F-OMS) ⁽⁴²⁾	Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (HQT PCDD/F-PCB OMS) ⁽⁴³⁾
5.1	Carne y productos cárnicos (excluidos los despojos no comestibles) de los siguientes animales ⁽⁴⁾ :		
	— bovinos y ovinos	3,0 pg/g grasa ⁽³²⁾	4,5 pg/g grasa ⁽³²⁾
	— aves de corral	2,0 pg/g grasa ⁽³²⁾	4,0 pg/g grasa ⁽³²⁾
	— cerdos	1,0 pg/g grasa ⁽³²⁾	1,5 pg/g grasa ⁽³²⁾
5.2	Hígado de animales terrestres mencionados en el punto 5.1 ⁽⁴⁾ , y sus productos derivados	6,0 pg/g grasa ⁽³²⁾	12,0 pg/g grasa ⁽³²⁾
5.3	Carne de pescado y productos de la pesca y productos derivados, excluidas las anguillas ⁽³³⁾ ⁽³⁴⁾ . El contenido máximo se aplica a los crustáceos, excluida la carne oscura del cangrejo, así como la cabeza y el tórax de la langosta y de crustáceos similares de gran tamaño (<i>Nephropidae</i> y <i>Palinuridae</i>)	4,0 pg/g peso fresco	8,0 pg/g peso fresco
5.4	Carne de anguila (<i>Anguilla anguilla</i>) y productos derivados	4,0 pg/g peso fresco	12,0 pg/g peso fresco
5.5	Leche cruda ⁽⁴⁾ y productos lácteos ⁽⁴⁾ , incluida la grasa láctea	3,0 pg/g grasa ⁽³²⁾	6,0 pg/g grasa ⁽³²⁾

Productos alimenticios		Contenidos máximos	
		Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS) ⁽¹²⁾	Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-PCB-OMS) ⁽¹²⁾
5.6	Huevos de gallina y ovoproductos ⁽⁹⁾	3,0 pg/g grasa ⁽¹³⁾	6,0 pg/g grasa ⁽¹³⁾
5.7	Grasa de los animales siguientes:		
	— bovinos y ovinos	3,0 pg/g grasa	4,5 pg/g grasa
	— aves de corral	2,0 pg/g grasa	4,0 pg/g grasa
	— cerdos	1,0 pg/g grasa	1,5 pg/g grasa
5.8	Mezcla de grasas de origen animal	2,0 pg/g grasa	3,0 pg/g grasa
5.9	Aceites y grasas vegetales	0,75 pg/g grasa	1,5 pg/g grasa
5.10	Aceites marinos (aceite de pescado, aceite de hígado de pescado y aceites procedentes de otros organismos marinos destinados al consumo humano)	2,0 pg/g grasa	10,0 pg/g grasa

Sección 6: Hidrocarburos aromáticos policíclicos

Productos alimenticios		Contenidos máximos (µg/kg peso fresco)
6.1	Benzo(a)pireno ⁽¹⁵⁾	
6.1.1	Aceites y grasas (excluida la manteca de cacao) destinados al consumo humano directo o a ser usados como ingrediente de los productos alimenticios	2,0
6.1.2	Carnes ahumadas y productos cárnicos ahumados	5,0
6.1.3	Carne de pescado ahumado y productos pesqueros ahumados ⁽¹⁶⁾ ⁽²⁰⁾ , excluidos los moluscos bivalvos. El contenido máximo se aplica a los crustáceos ahumados, excluida la carne oscura del cangrejo, así como la cabeza y el tórax de la langosta y de crustáceos similares de gran tamaño (<i>Nephropidae</i> y <i>Palinuridae</i>)	5,0
6.1.4	Carne de pescado ⁽¹⁶⁾ ⁽²¹⁾ , no ahumada	2,0
6.1.5	Crustáceos y cefalópodos, no ahumados ⁽¹⁶⁾ . El contenido máximo se aplica a los crustáceos, excluida la carne oscura del cangrejo, así como la cabeza y el tórax de la langosta y de crustáceos similares de gran tamaño (<i>Nephropidae</i> y <i>Palinuridae</i>)	5,0
6.1.6	Moluscos bivalvos ⁽²⁰⁾	10,0
6.1.7	Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad ⁽⁹⁾ ⁽²²⁾	1,0
6.1.8	Preparados para lactantes y preparados de continuación, incluidas la leche para lactantes y la leche de continuación ⁽⁹⁾ ⁽²³⁾	1,0
6.1.9	Alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales ⁽⁹⁾ ⁽²⁴⁾ dirigidos específicamente a los lactantes	1,0

- (¹) En lo que respecta a las frutas, las hortalizas y los cereales, se hace referencia a los productos alimenticios enumerados en la categoría pertinente tal como se definen en el Reglamento (CE) n° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo (DO L 70 de 16.3.2005, p. 1). Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CE) n° 178/2006 (DO L 29 de 2.2.2006, p. 3). Esto significa, entre otras cosas, que el alfófon (*Fagopyrum spp.*) está incluido dentro de los «cereales» y que sus productos derivados están incluidos dentro de los «productos a base de cereales».
- (²) El contenido máximo no se aplica a las espinacas frescas que vayan a ser sometidas a transformación y que se transporten directamente a granel desde el campo a la planta de transformación.
- (³) Productos alimenticios enumerados en esta categoría tal como se definen en la Directiva 96/5/CE de la Comisión, de 16 de febrero de 1996, relativa a los alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad (DO L 49 de 28.2.1996, p. 17). Directiva modificada en último lugar por la Directiva 2003/13/CE (DO L 41 de 14.2.2003, p. 33).
- (⁴) El contenido máximo hace referencia a los productos listos para el consumo (comercializados como tales o reconstituidos de acuerdo con las instrucciones del fabricante).
- (⁵) El contenido máximo hace referencia a la parte comestible de los cacahuetes y los frutos de cáscara. Si se analizan los cacahuetes y los frutos de cáscara «en su cáscara», al calcular el contenido de aflatoxinas se considera que toda la contaminación se encuentra en la parte comestible.
- (⁶) Productos alimenticios enumerados en esta categoría tal como se definen en el Reglamento (CE) n° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal (DO L 226 de 25.6.2004, p. 22).
- (⁷) El contenido máximo hace referencia a la materia seca, que se determina de conformidad con lo establecido en el Reglamento (CE) n° 401/2006.
- (⁸) Productos alimenticios enumerados en esta categoría tal como se definen en la Directiva 91/321/CEE de la Comisión, de 14 de mayo de 1991, relativa a los preparados para lactantes y preparados de continuación (DO L 175 de 4.7.1991, p. 35). Directiva modificada en último lugar por la Directiva 2003/14/CE (DO L 41 de 14.2.2003, p. 37).
- (⁹) Productos alimenticios enumerados en esta categoría tal como se definen en la Directiva 1999/21/CE de la Comisión, de 25 de marzo de 1999, sobre alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales (DO L 91 de 7.4.1999, p. 29).
- (¹⁰) En el caso de la leche y los productos lácteos, el contenido máximo hace referencia a los productos listos para el consumo (comercializados como tales o reconstituidos de acuerdo con las instrucciones del fabricante) y, en el caso de productos diferentes de la leche y los productos lácteos, a la materia seca. La materia seca se determina de conformidad con lo establecido en el Reglamento (CE) n° 401/2006.
- (¹¹) Productos alimenticios enumerados en esta categoría tal como se definen en el Reglamento (CE) n° 1493/1999 del Consejo, de 17 de mayo de 1999, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola (DO L 179 de 14.7.1999, p. 1). Reglamento modificado en último lugar por el Protocolo relativo a las condiciones y al procedimiento de admisión de la República de Bulgaria y de Rumanía a la Unión Europea (DO L 157 de 21.6.2005, p. 29).
- (¹²) El contenido máximo se aplica a los productos procedentes de la cosecha de 2005 en adelante.
- (¹³) Productos alimenticios enumerados en esta categoría tal como se definen en el Reglamento (CEE) n° 1601/91 del Consejo, de 10 de junio de 1991, por el que se establecen las reglas generales relativas a la definición, designación y presentación de vinos aromatizados, de bebidas aromatizadas a base de vino y de cócteles aromatizados de productos vitivinícolas (DO L 149 de 14.6.1991, p. 1). Reglamento modificado en último lugar por el Protocolo relativo a las condiciones y al procedimiento de admisión de la República de Bulgaria y de Rumanía a la Unión Europea. El contenido máximo de ocratoxina A aplicable a estas bebidas está en función de la proporción de vino y/o mosto de uva presente en el producto acabado.
- (¹⁴) Productos alimenticios enumerados en esta categoría tal como se definen en la Directiva 2001/112/CE del Consejo, de 20 de diciembre de 2001, relativa a los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana (DO L 10 de 12.12.2002, p. 58).
- (¹⁵) Productos alimenticios enumerados en esta categoría tal como se definen en el Reglamento (CEE) n° 1576/89 del Consejo, de 29 de mayo de 1989, por el que se establecen las normas generales relativas a la definición, designación y presentación de las bebidas espirituosas (DO L 160 de 12.6.1989, p. 1). Reglamento modificado en último lugar por el Protocolo relativo a las condiciones y al procedimiento de admisión de la República de Bulgaria y de Rumanía a la Unión Europea.
- (¹⁶) Lactantes y niños de corta edad tal como se definen en la Directiva 91/321/CEE y la Directiva 96/5/CE.
- (¹⁷) A los efectos de la aplicación de los contenidos máximos de deoxivalenol, zearalenona y toxinas T-2 y HT-2 establecidos en los puntos 2.4, 2.5 y 2.7, el arroz no se incluye en los «cereales» y los productos a base de arroz no se incluyen en los «productos a base de cereales».
- (¹⁸) El contenido máximo se aplica a los cereales no elaborados comercializados para una primera fase de transformación. Por «primera fase de transformación» se entiende cualquier tratamiento físico o técnico, distinto al secado, a que sea sometido el grano o su superficie. Los procedimientos de limpieza, clasificación y secado no se consideran incluidos en la «primera fase de transformación» en tanto en cuanto no se ejerza ninguna acción física sobre el grano en sí y el grano entero permanezca intacto tras la limpieza y la clasificación. En los sistemas integrados de producción y transformación, el contenido máximo se aplica a los cereales no elaborados en caso de que estén destinados a una primera fase de transformación.
- (¹⁹) El contenido máximo se aplica a los cereales cosechados y aceptados, a partir de la campaña de comercialización 2005/06, con arreglo al Reglamento (CE) n° 824/2000 de la Comisión, de 19 de abril de 2000, por el que se establecen los procedimientos de aceptación de los cereales por los organismos de intervención y los métodos de análisis para la determinación de la calidad (DO L 100 de 20.4.2000, p. 31). Reglamento modificado en último lugar por el Reglamento (CE) n° 1068/2005 (DO L 174 de 7.7.2005, p. 65).
- (²⁰) El contenido máximo se aplicará a partir del 1 de julio de 2007.
- (²¹) En esta categoría se incluyen también productos similares con otras denominaciones, como la sémola.
- (²²) Por pasta (seca) se entiende pasta con un contenido de agua de aproximadamente el 12 %.

(¹³) El contenido máximo se aplicará a partir del 1 de octubre de 2007.

(¹⁴) Pescado envasado en esta categoría, tal como se define en la categoría a), excluido el hígado de pescado contemplado en el código NC 0302 70 00, de la lista del artículo 1 del Reglamento (CE) nº 104/2000 del Consejo (DO L 17 de 21.1.2000, p. 21). Reglamento modificado en último lugar por el Acta relativa a las condiciones de adhesión de la República Checa, la República de Estonia, la República de Chipre, la República de Letonia, la República de Lituania, la República de Hungría, la República de Malta, la República de Polonia, la República de Eslovenia y la República Eslovaca, y a las adaptaciones de los Tratados en los que se fundamenta la Unión (DO L 236 de 23.9.2003, p. 33). En caso de productos alimenticios desecados, diluidos, transformados o compuestos, se aplicará el artículo 2, apartados 1 y 2.

(¹⁵) Si el pescado está destinado a ser consumido entero, el contenido máximo se aplicará al pescado entero.

(¹⁶) Productos alimenticios incluidos en las categorías c) y f) de la lista del artículo 1 del Reglamento (CE) nº 104/2000, según proceda (especies enumeradas en la entrada correspondiente). En caso de productos alimenticios desecados, diluidos, transformados o compuestos, se aplicará el artículo 2, apartados 1 y 2.

(¹⁷) El contenido máximo se aplica después de lavar las frutas o las hortalizas y separar la parte comestible.

(¹⁸) El contenido máximo se aplica a los productos procedentes de la cosecha de fruta de 2001 en adelante.

(¹⁹) El contenido máximo hace referencia al producto comercializado.

(²⁰) El contenido máximo hace referencia al producto líquido que contiene un 40 % de materia seca, lo que corresponde a un contenido máximo de 50 µg/kg en la materia seca. Debe ajustarse proporcionalmente este contenido en función del contenido de materia seca de los productos.

(²¹) Dioxinas [suma de policlorodibenzo-para-dioxinas (PCDD) y policlorodibenzofuranos (PCDF)], expresada en equivalentes tóxicos de la Organización Mundial de la Salud (OMS), utilizando los factores de equivalencia de toxicidad de la misma organización (FET-OMS), y suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas [suma de PCDD, PCDF y PCB, expresada en equivalentes tóxicos de la OMS, utilizando los factores de equivalencia de toxicidad de la misma organización (FET-OMS)]. FET fijados por la OMS a fines de la evaluación del riesgo para la salud humana, basados en las conclusiones de la reunión de la OMS celebrada en Estocolmo (Suecia) del 15 al 18 de junio de 1997 [Van den Berg y otros: «Factores de equivalencia tóxica (FET) para los PCB, PCDD y PCDF en aires humanos y animales», *Environmental Health Perspectives*, 106 (12), 775, 1998].

Congéneres	Valor FET	Congéneres	Valor FET
Dibenzo-p-dioxinas (PCDD)		PCB similares a las dioxinas: PCB no-orto + PCB mono-orto	
2,3,7,8-TCDD	1	PCB no-orto	
1,2,3,7,8-PeCDD	1	PCB 77	0,0001
1,2,3,4,7,8-HxCDD	0,1	PCB 81	0,0001
1,2,3,6,7,8-HxCDD	0,1	PCB 126	0,1
1,2,3,7,8,9-HxCDD	0,1	PCB 169	0,01
1,2,3,4,6,7,8-HpCDD	0,01		
OCDD	0,0001		
Dibenzofuranos (PCDF)		PCB mono-orto	
2,3,7,8-TCDF	0,1	PCB 105	0,0001
1,2,3,7,8-PeCDF	0,05	PCB 114	0,0005
2,3,4,7,8-PeCDF	0,5	PCB 118	0,0001
1,2,3,4,7,8-HxCDF	0,1	PCB 123	0,0001
1,2,3,6,7,8-HxCDF	0,1	PCB 156	0,0005
1,2,3,7,8,9-HxCDF	0,1	PCB 157	0,0005
2,3,4,6,7,8-HxCDF	0,1	PCB 167	0,00001
1,2,3,4,6,7,8-HpCDF	0,01	PCB 189	0,0001
1,2,3,4,7,8,9-HpCDF	0,01		
OCDF	0,0001		

Abreviaturas utilizadas: «T» = tetra, «Pe» = penta, «Hx» = hexa, «Hp» = hepta, «O» = octa, «CDD» = clorodibenzo-dioxina, «CDF» = clorodibenzofurano, «CB» = clorobifenilo.

(²²) Concentraciones del límite superior: las concentraciones del límite superior se calculan dando por sentado que todos los valores de los diferentes congéneres por debajo del límite de detección son iguales a este límite.

(²³) El contenido máximo no se aplica a los productos alimenticios con un contenido <1 % de grasa.

(²⁴) Productos alimenticios enumerados en esta categoría tal como se definen en las categorías a), b), c), e) y f) de la lista del artículo 1 del Reglamento (CE) nº 104/2000, excluido el hígado de pescado contemplado en el código NC 0302 70 00.

(²⁵) El benc(a)opireno, en relación con el cual se recoge en una lista los contenidos máximos, se utiliza como marcador de la presencia y el efecto de hidrocarburos aromáticos policíclicos cancerígenos. Por tanto, estas medidas prevén una plena armonización en relación con los hidrocarburos aromáticos policíclicos en los alimentos enumerados en todos los Estados miembros.

(²⁶) Productos alimenticios enumerados en esta categoría tal como se definen en las categorías b), c) y f) de la lista del artículo 1 del Reglamento (CE) nº 104/2000.

ANEXO 11

**NORMA TÉCNICA ECUATORIANA A SEGUIR POR LOS PRODUCTORES DE
CHIPE- MINUAPE PARA CUMPLIR LOS REQUISITOS DE CALIDAD**

NORMA TÉCNICA ECUATORIANA NTE INEN 176.

Cacao en grano. Requisitos.

1 OBJETO.

- 1.1 Esta norma establece la clasificación y los requisitos de calidad que debe cumplir el cacao en grano beneficiado y los criterios que deben aplicarse para su clasificación.

2 ALCANCE.

- 2.1 Esta norma se aplica al cacao beneficiado, destinado para fines de comercialización.

3 DEFINICIONES.

- 3.1 Cacao en grano. Es la semilla proveniente del fruto del árbol *Theobroma cacao* L.
- 3.2 Cacao beneficiado. Grano entero, fermentado, seco y limpio.
- 3.3 Grano defectuoso. Se considera como grano defectuoso a los que a continuación se describen:
- 3.3.1 Grano mohoso. Grano que ha sufrido deterioro parcial o total en su estructura interna debido a la acción de hongos, determinado mediante prueba de corte.
- 3.3.2 Grano dañado por insectos. Grano que ha sufrido deterioro en su estructura (perforaciones, picados, etc.) debido a la acción de insectos.
- 3.3.3 Grano vulnerado. Grano que ha sufrido deterioro evidente en su estructura por el proceso de germinación, o por la acción mecánica durante el beneficiado.
- 3.3.4 Grano múltiple o pelota. Es la unión de dos o más granos por restos de mucilago.
- 3.3.5 Grano negro. Es el grano que se produce por mal manejo poscosecha o en asocio con enfermedades.
- 3.3.6 Grano ahumado. Grano con olor o sabor a humo o que muestra signos de contaminación por humo.
- 3.3.7 Grano plano vano o granza. Es un grano cuyos cotiledones se han atrofiado hasta tal punto que cortando la semilla no es posible obtener una superficie de cotiledón.
- 3.3.8 Grano partido (quebrado). Fragmento de grano entero que tiene menos del 50% del grano entero.
- 3.4 Grano pizarroso (pastoso). Es un grano sin fermentar, que al ser cortado longitudinalmente, presenta en su interior un color gris negruzco o verdoso y de aspecto compacto.
- 3.5 Grano violeta. Grano cuyos cotiledones presentan un color violeta intenso, debido al mal manejo durante la fase de beneficio del grano.
- 3.6 Grano ligeramente fermentado. Grano cuyos cotiledones ligeramente estriados presentan un color ligeramente violeta, debido al mal manejo durante la fase de beneficio del grano.
- 3.7 Grano de buena fermentación. Grano fermentado cuyos cotiledones presentan en su totalidad una coloración marrón o marrón rojiza y estrías de fermentación profunda. Para el tipo CCN51 la coloración variará de marrón a marrón violeta.
- 3.8 Grano infestado. Grano que contiene insectos vivos en cualquiera de sus estados biológicos.
- 3.9 Grano seco. Grano cuyo contenido de humedad no es mayor de 7,5% (cero relativo).
- 3.10 Impureza. Es cualquier material distinto a la almendra de cacao.
- 3.11 Cacao en baba. Almendras de la mazorca del cacao recubiertas por una capa de pulpa mucilaginosa.
- 3.12 Fermentación del cacao. Proceso a que se somete el cacao en baba, que consiste en causar la muerte del embrión, eliminar la pulpa que rodea a los granos y lograr el proceso bioquímico que le confiere el aroma, sabor y color característicos.



4 CLASIFICACIÓN.

Los cacaos del Ecuador por la calidad se clasifican de acuerdo a lo establecido en la tabla 1.

5 REQUISITOS.

5.1 Requisitos específicos.

- 5.1.1 El cacao beneficiado debe cumplir con los requisitos que a continuación se describen y los que se establecen en la tabla 1.
- 5.1.2 El porcentaje máximo de humedad del cacao beneficiado será de 7,5% (cero relativo), el que será determinado o ensayado de acuerdo a lo establecido en la NTE INEN 173.
- 5.1.3 El cacao beneficiado no deberá estar infestado.
- 5.1.4 Dentro del porcentaje de defectuosos el cacao beneficiado no deberá exceder del 1% de granos partidos.
- 5.1.5 El cacao beneficiado deberá estar libre de: olores a moho, ácido butírico (podrido), agroquímicos, o cualquier otro que pueda considerarse objetable.
- 5.1.6 El cacao beneficiado, deberá sujetarse a las normas establecidas por la FAO/OMS, en cuanto tiene que ver con los límites de recomendación de aflatoxinas, plaguicidas y metales pesados hasta tanto se elaboren las regulaciones ecuatorianas correspondientes.
- 5.1.7 El cacao beneficiado deberá estar libre de impurezas.

TABLA 1. Requisitos de las calidades del cacao beneficiado.

Requisitos	Unidad	Cacao Arriba					CCN-51
		ASSPS	ASSS	ASS	ASN	ASE	
Cien granos pesan	g	135-140	130-135	120-125	110-115	105-110	135-140
Buena fermentación (mínimo)	%	75	65	60	44	26	65***
Ligera fermentación* (mínimo)	%	10	10	5	10	27	11
Total fermentado (mínimo)	%	85	75	65	54	53	76
Violeta (máximo)	%	10	15	21	25	25	18
Pizarroso/pastoso (máximo)	%	4	9	12	18	18	5
Moho (máximo)	%	1	1	2	3	4	1
Totales (análisis sobre 100 pepas)	%	100	100	100	100	100	100
Defectuoso (máximo) (análisis sobre 500 gramos)	%	0	0	1	3	4**	1

ASSPS Arriba Superior Summer Plantación Selecta

ASSS Arriba Superior Summer Selecto

ASS Arriba Superior Selecto

ASN Arriba Superior Navidad

ASE Arriba Superior Época

* Colocación marrón violeta

** Se permite la presencia de granza solamente para el tipo ASE.

*** La coloración varía de marrón violeta

5.2 Requisitos complementarios.

5.2.1 La bodega de almacenamiento deberá presentarse limpia desinfectada, tanto interna como externamente, protegida contra el ataque de roedores.

5.2.2 Cuando se aplique plaguicidas, se deberán utilizar los permitidos por la Ley para formulación, importación, comercialización y empleo de plaguicidas y productos afines de uso agrícola (Ley No 73).

5.2.3 No se deberá almacenar junto al cacao beneficiado otros productos que puedan transmitirle olores o sabores extraños.

5.2.4 Los envases conteniendo el cacao beneficiado deberán estar almacenados sobre palets (estibas).

6 INSPECCIÓN.

6.1 Muestreo.

6.1.1 El muestreo se efectuará de acuerdo a lo establecido en la NTE INEN 177.

6.1.2 Aceptación o rechazo. Si la muestra ensayada no cumple con los requisitos establecidos en esta norma, se considera no clasificada. En caso de discrepancia se repetirán los ensayos sobre la muestra reservada para tales efectos.

Cualquier resultado no satisfactorio en este segundo caso será motivo para reclasificar el lote.

7 ENVASADO.

7.1 El cacao beneficiado deberá ser comercializado en envases que aseguren la protección del producto contra la acción de agentes externos que puedan alterar sus características químicas o físicas; resistir las condiciones de manejo, transporte y almacenamiento.

8 ETIQUETADO.

8.1 Los envases destinados a contener cacao beneficiado, serán etiquetados de acuerdo a las siguientes indicaciones:

- Nombre del producto y tipo.
- Identificación del lote.
- Razón social de la empresa y logotipo.
- Contenido neto y contenido bruto en unidades del Sistema Internacional de Unidades (SI).
- País de origen.
- Puerto de destino.

APÉNDICE Z

Z.1 DOCUMENTOS NORMATIVOS A CONSULTAR.

Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 173:1987 Cacao en grano. Determinación de la humedad.

Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 177:1987 Cacao en grano. Muestreo.

Z.2 BASES DE ESTUDIO.

Norma Española UNE 34 002:1994. Cacaos. Asociación Española de Normalización y Certificación. AENOR. Madrid, 1994.

Norma Técnica Colombiana NTC 1 252. Cacao. Instituto Colombiano de Normas Técnicas Industrias alimentarias. Bogotá, 1988.

Norma Cubana NC 87 08:1984. Cacao. Términos y definiciones. Comité Estatal de Normalización. La Habana, 1984.

Norma Cubana NC 87 05:1982. Cacao beneficiado. Especificaciones de calidad. Comité Estatal de Normalización. La Habana, 1982.

International Standard ISO 2451. Cocoa beans. Specifications. International Organization for Standardization. Geneva 1973.

Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias. Manual del cultivo del cacao. Quito, 1993.

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Documento: NTE INEN 176 (3R)

TÍTULO: CACAO EN GRANO. REQUISITOS.

Código: AL.02.06-401

ORIGINAL: Fecha de iniciación del estudio: 19

REVISIÓN:

Fecha de aprobación anterior por Consejo Directivo 1995-07-04

Oficialización con el Carácter de Obligatoria

por Acuerdo No. 248 de 1995-09-05

publicado en el Registro Oficial No. 790 de 1995-09-27

Fecha de iniciación del estudio: 2000-10-05

Subcomité Técnico: "CACAO Y PRODUCTOS DE CACAO"

Fecha de iniciación: 2000-10-16 * Fecha de aprobación: 2000-11-13

Integrantes del Subcomité Técnico:

NOMBRES	INSTITUCIÓN REPRESENTADA
Ing. Julio César Zambrano (Presidente)	COFINA
Ing. Sergio Cedeño Amador	APROCAFA
Sr. José Sierra Fiallos	REPEC S.A.
Sr. Gonzalo Romero	REPEC S.A.
Sr. Gustavo Rodríguez	INTERCA
Sr. Alejandro Orellana Jara	EXITORE CIA. TLDA.
Eco. José Ampuero Balda	ATLANTIC COCOA
Ing. Ashley Delgado	ASDE
Ing. Alfredo Villavicencio	UNOCACE
Sr. René Rodríguez	ANECACAO
Ing. Carlos Elizalde	ANECACAO
Ing. Rosa Pérez	UNOCACE
Ing. Jacinto Velásquez	UNOCACE
Sr. Jaime Zea	INMOBILIARIA GUANGALA
Ing. Freddy Amores	INIAP (PICHILINGUE)
Ing. Eduardo Crespo del Campo	APROCAFA
Sr. Javier Elizalde Romero	CORPEI-GUAYAQUIL
Ing. Lorena Vasquez Gonzales	NESTLE - ECUADOR
Ing. Bolívar Cano (Secretario Técnico)	INEN

Contáctenos a:

Dirección: Cda. Sta. Leonor, Av. Río Guayas N° 203, Edif. Frenterrio
 (atrás de De Prati Hogar norte)
 Telfs.: (593 4) 2292885, 2292782.
 Correo-e: perencia@anecacao.com
 Guayaquil—Ecuador

NORMA TÉCNICA ECUATORIANA NTE INEN 177:95.

Cacao en grano. Muestreo.

1. Objeto.

- 1.1. Esta norma establece el procedimiento para la toma de muestra del cacao en grano.

2. Definiciones.

- 2.1. Lote. Es la cantidad específica de cacao en grano con características similares, que se somete a inspección como un conjunto unitario.
- 2.2. Muestra. Es un grupo de granos extraído de un lote, que sirve para obtener la información necesaria que permite apreciar una o más características de ese lote, lo cual servirá de base para tomar una decisión sobre dicho lote.
- 2.3. Muestra elemental. Es la cantidad de granos tomada de una sola vez y de un solo punto del lote determinado.
- 2.4. Muestra global o total. Es el conjunto de muestras elementales.
- 2.5. Muestra reducida (porción). Es la cantidad de cacao en grano que se obtiene al reducir de tamaño la muestra global.
- 2.6. Muestra de laboratorio. Es la cantidad de cacao en grano obtenida de la muestra reducida, que está en condiciones de ser enviada al laboratorio, para en ella efectuar los ensayos correspondientes.
- 2.7. Muestra de ensayo. Es la parte de la muestra de laboratorio destinada a un análisis o ensayo.
- 2.8. Nivel de calidad aceptable (AQL). Es el máximo porcentaje defectuoso, o el mayor número de defectos en 100 unidades, que debe tener el producto para que el plan de muestreo de por resultado la aceptación de la mayoría de los lotes sometidos a inspección.
- 2.9. Nivel de inspección. Es el número que identifica la relación entre el tamaño del lote y el tamaño de la muestra.
- 2.10. Envase (saco). Es el recipiente que contiene cacao en grano y que está destinado a protegerlo del deterioro, contaminación y a facilitar su manipulación.
- 2.11. Sacamuestras. Instrumento que se utiliza para extraer el producto de un embalaje.
- 2.12. Producto granel. El que no está envasado.

3. Disposiciones generales.

- 3.1. Se deberá tomar todo tipo de precauciones para evitar la contaminación del cacao en grano durante el muestreo.
- 3.2. Las muestras serán identificadas consecutivamente según hayan sido tomadas.
- 3.3. Las muestras se protegerán contra los cambios en su composición, pérdidas y contaminación por impurezas, etc.

4. Muestreo.

- 4.1. Toma de muestras.
 - 4.1.1. Si el cacao en grano que se va a muestrear se presenta en envases de distintos tamaños se deberá agrupar en lotes de acuerdo con la capacidad de los envases, es decir, en cada lote deberá haber envases de una misma capacidad.
 - 4.1.2. El número de muestras elementales extraídas completamente al azar, estarán en función de lo indicado en la tabla 1, y serán tomadas en gramos.
 - 4.1.3. Las muestras elementales que en conjunto forman la muestra global, podrán ser de aproximadamente de 100 a 1.000 gramos, las mismas que serán divididas de acuerdo a lo indicado en el numeral 4.4.1., hasta obtener una muestra reducida de 1.500 gramos.
 - 4.1.4. Las muestras en los lotes para producto envasado o empacado se obtendrán realizando un muestreo al azar, para lo cual se enumerarán las unidades del lote, se utilizarán los números aleatorios, y el número de muestras según lo establecido en la tabla 1. En los envases la muestra se obtendrá introduciendo el calador (ejemplo Fig. 1) en un solo punto, este deberá penetrar por lo menos hasta la mitad diagonal el saco, y por lo menos en tres puntos

seleccionados al azar, cuando se utilice uno de los caladores que se indican como ejemplo en las figuras 2, 3 y 4.

Cuando por condiciones del sitio de almacenamiento no sea posible movilizar el producto, se podrá muestrear las caras visibles del lote.

Cuando las partes interesadas consideren conveniente se hará un corte longitudinal el mismo que deberá llegar hasta el fondo del lote, con lo cual se tendrá dos caras adicionales para muestrear.

Siempre se utilizará un sistema de muestreo aleatorio, para lo cual el número de muestras elementales establecidos en la tabla 1, serán divididas para el número de caras visibles del lote.

- 4.1.5. Para muestreo de productos a granel y para obtener una muestra verdaderamente representativa, este deberá efectuarse en el lugar y momento adecuado, que será de preferencia en el momento de la carga, descarga o empaque del producto; cuando no se puedan aplicar los criterios anteriormente indicados, las muestras elementales serán tomadas en forma aleatoria o completamente al azar y a diferentes profundidades, y con uno de los caladores que se indican como ejemplo en las figuras 1 y 5.

El lote de productos a granel se reducirá matemáticamente a sacos de (n) kilogramos y se aplicará la

- 4.1.6. Cuando el producto esté en movimiento, durante las operaciones de carga y descarga, la toma de unidades de muestreo se hará a base del tiempo que va a durar el producto en movimiento, y se dividirá dicho tiempo para el número de muestras elementales que se deben tomar de acuerdo a lo establecido en la tabla 1. El resultado indica la frecuencia de la extracción. En la figura 6 se indica un ejemplo de muestreador para productos en movimiento.

El lote de productos a granel se reducirán matemáticamente a sacos de (n) kilogramos y se aplicará la tabla 1.

Tabla 1. Número de muestras elementales de cacao.

Tamaño del lote (número de sacos)	Número mínimo de muestras elementales
2 – 8	2
9 – 15	3
16 – 25	5
26 – 50	8
51 – 90	13
91 – 150	20
151 – 280	32
281 – 500	50
501 – 1.200	80
1.201 – 3.200	125
3.201 – 10.000	200
10.001 – 35.000	315
35.001 – 150.000	500
150.001 – 500.000	800

Mayor a 500.001	1250
-----------------	------

*el tamaño de la muestra puede cambiar, dependiendo del nivel de inspección acordado entre el comprador y vendedor. Muestreo por atributos.

4.2. Sacamuestras.

Dependiendo de la forma de presentación se podrá utilizar:

Calador sacamuestras de compartimiento de doble tubo. Compuesto de dos tubos metálicos concéntricos, ambos con aberturas que coincidan entre sí. El diámetro del tubo interior es ligeramente menor al del tubo exterior, lo cual hace posible la rotación mediante el uso de la manivela. La forma y dimensiones del calador sacamuestras de compartimiento se indican en el ejemplo de la figura 1.

Sacamuestras de los ejemplos de las figuras 2 a 5, y para productos en movimiento ejemplo figura 6.

4.3. Divisores.

Divisor tipo Boerner. Aparato constituido por un alimentador (a) una serie de tubos distribuidores (b) y un recipiente (c). Sirve para distribuir el producto, dividiendo las muestras en dos porciones representativas, y también para homogenizar la muestra haciéndola pasar varias veces por el aparato cuarteador que consta en el ejemplo de la figura 8.

4.4. Reducción por cuarteo.

- 4.4.1. Tanto para el cuarteo que se efectúe en forma manual o mecánicamente, la cantidad del producto de la recolección de las muestras elementales se mezclará muy bien para tomar la muestra global, para luego dividirla en 4 partes iguales; se eliminarán dos porciones diagonalmente opuestas, las otras dos se mezclarán de nuevo y se repetirá sucesivamente la operación hasta obtener el tamaño requerido de muestra reducida (1.500 gramos) según lo establecido en el numeral 4.1.3.

4.5. Condiciones posteriores al muestreo.

- 4.5.1. La muestra reducida (1.500 gramos) se dividirá en tres muestras iguales, destinadas: una al vendedor, otra al comprador para destinarla al laboratorio de análisis y la tercera a la entidad que debe actuar en casos de discrepancia.
- 4.5.2. La muestra reducida y dividida según se indica en el numeral anterior (4.5.1.) Se distribuirá en recipientes adecuados (envases plásticos, etc.), limpios y secos, que se cerrarán herméticamente, se les pondrá los sellos o firmas de las partes interesadas.
- 4.5.3. Se deberá suscribir un acta de muestreo que incluya la siguiente información.
- Número de la norma INEN de referencia: NTE INEN 177.
 - Dirección donde se realizó el muestreo.
 - Lugar y fecha donde se realizó el muestreo (establecimiento, bodega, etc.).
 - Nombre de la compañía comercializadora del cacao en grano y nombre del comprador.
 - Nombre comercial del cacao en grano (clasificación-tipo, nombre científico).
 - Número de lote.
 - Capacidad de los envases del lote, o cantidad a granel.
 - Número de envases y/o empaques muestreados.
 - Tamaño de la muestra en gramos del cacao en grano muestreado.
 - Observaciones sobre condiciones en que se encuentra el cacao en grano.
 - Nombre y firma de la persona que realizó el muestreo.
 - Nombre y dirección de las partes interesadas.

- 4.5.4. La muestra (500 gramos) destinada al análisis deberá enviarse al laboratorio tan pronto como se haya tomado, si no es posible hacer esto, se deberá guardar de tal modo que no se altere la calidad del cacao en grano, el tiempo que dure guardado no deberá ser mayor de 15 días. Las dos muestras restantes se almacenarán por el término de 30 días para efectos de discrepancia entre los interesados, y en condiciones que no afecte la calidad del cacao en grano.

Figuras de sacamuestras y divisores.

Figura 1. Sacamuestras con compartimientos.

Figura 2. Sacamuestras abierto.

Figura 3. Sacamuestras abierto.

Figura 4. Calador tipo saco

Figura 5. Pala de mano.

Figura 6. Muestreador para producto en movimiento.

Figura 7. Divisor de muestras tipo Boerner.

Figura 8. Cuarteador.

Apéndice Z.

Z.1. Documentos normativos a consultar.

No requiere de otros documentos normativos para su aplicación.

Z.2. Bases de estudio.

Norma Colombiana ICONTEC 1252. Industrias alimentarias. Cacao. Bogotá. 1988.

Norma Cubana NC 87-05.1987. Cacao beneficiado. Especificaciones de calidad. La Habana, 1982.

Norma Ecuatoriana INEN 255: 1976. Control de calidad. Procedimientos de muestreo y tablas para la inspección por atributos. Quito, 1976.

International Standard ISO 950. Cocoa beans sampling. Geneva, 1973.

Datos proporcionados por varias empresas en la fase de estudio al nivel de campo.

Contáctenos a:

Dirección: Cda. Sta. Leonor, Av. Río Guayas N° 203, Edif. Fronterio

(atrás de De Prati Hogar norte)

Telfs.: (593 4) 2292885, 2292782.

Correo-e: gerencia@anecacao.com

Guayaquil—Ecuador

ANEXO 12

**REQUISITOS A CUMPLIR PARA OBTENER EL CERTIFICADO DE CALIDAD
OTORGADO POR AGROCALIDAD**



Av. Amazonas y Eloy Alfaro,
Edif. MAGAP, piso 9. Telf.: (593) 2 2567 232
www.agrocalidad.gov.ec
direccion@agrocalidad.gov.ec

CODIGO: AN-176 PAGINA: 1/5 Procedimiento: MP-INN	ANEXOS
	CACAO EN GRANO REQUISITOS

1. OBJETO

1.1 Esta norma establece los requisitos de calidad que debe cumplir el cacao en grano beneficiado y los criterios que deben aplicarse para su clasificación.

2. ALCANCE

2.1 Esta norma se aplica al cacao beneficiado, destinado para fines de comercialización interna y externa.

3. DEFINICIONES

3.1 **Cacao en grano.** Es la semilla proveniente del fruto del árbol *Theobroma cacao* L.

3.2 **Cacao beneficiado.** Grano entero, fermentado, seco y limpio.

3.3 **Grano defectuoso.** Se considera como grano defectuoso a los que a continuación se describen:

3.3.1 *Grano dañado por insectos.* Grano que ha sufrido deterioro en su estructura (perforaciones) debido a la acción de insectos.

3.3.2 *Grano vulnerado.* Grano que ha sufrido deterioro evidente en su estructura por el proceso de germinación, o por la acción mecánica durante el beneficiado.

3.3.3 *Grano múltiple o pelota.* Es la unión de dos o más granos por restos de mucilago.

3.3.4 *Grano negro.* Es el grano que se produce por enfermedades o por mal manejo postcosecha.

3.3.5 *Grano ahumado.* Grano con olor o sabor a humo o que muestra signos de contaminación por humo.

3.3.6 *Grano plano - vano o granza.* Es un grano cuyos cotiledones se han atrofiado hasta tal punto que cortando la semilla no es posible obtener una superficie de cotiledón.

3.3.7 *Grano partido (quebrado).* Fragmento de grano entero que tiene menos del 50% del grano entero.

3.4 **Grano mohoso.** Grano que ha sufrido deterioro parcial o total en su estructura interna debido a la acción de hongos, determinado mediante prueba de corte.

3.5 **Grano pizarroso (pastoso).** Es un grano sin fermentar, que al ser cortado longitudinalmente, presenta en su interior un color gris negruzco o verdoso y de aspecto compacto.

3.6 **Grano violeta.** Grano cuyos cotiledones presentan un color violeta intenso, debido al mal manejo durante el beneficiado.

3.7 **Grano ligeramente fermentado.** Grano cuyos cotiledones ligeramente estriados presentan un color ligeramente violeta, debido al mal manejo durante el beneficiado.

3.8 **Grano de buena fermentación.** Grano fermentado cuyos cotiledones presentan en su totalidad una coloración marrón o marrón rojiza y estrias de fermentación profunda. Para el tipo CCN51 la coloración variará de marrón a marrón violeta.



Av. Amazonas y Eloy Alfaro,
Edif. MAGAP, piso 9. Telf.: (593) 2 2567 232
www.agrocalidad.gov.ec
direccion@agrocalidad.gov.ec

CODIGO: AN-176 PAGINA: 2/5 Procedimiento: MP-INN	ANEXOS
	CACAO EN GRANO REQUISITOS

3.9 Grano infestado. Grano que contiene insectos vivos en cualquiera de sus estados biológicos.

3.10 Grano seco. Grano cuyo contenido de humedad no es mayor de 7,0% (cero relativo).

3.11 Impureza. Es cualquier material distinto a la almendra de cacao (maguey, vena y corteza de la mazorca de cacao).

3.12 Cacao en baba. Almendras de la mazorca del cacao recubiertas por una capa de pulpa mucilaginosa.

3.13 Fermentación del cacao. Proceso a que se somete el cacao en baba, que consiste en causar la muerte del embrión, eliminar la pulpa que rodea a los granos y lograr el proceso bioquímico que le confiere el aroma, sabor y color característicos.

4. CLASIFICACION

4.1 Los cacaos del Ecuador por la calidad se clasifican de acuerdo a lo establecido en la tabla 1: en ARRIBA y CCN51.

5. REQUISITOS

5.1 Requisitos específicos.

5.1.1 El cacao beneficiado debe cumplir con los requisitos que a continuación se describen y los que se establecen en la tabla 1.

5.1.2 El porcentaje máximo de humedad del cacao beneficiado será de 7,0% (cero relativo), el que será determinado o ensayado de acuerdo a lo establecido en la [NTE INN 173](#).

5.1.3 El cacao beneficiado no debe estar infestado.

5.1.4 Dentro del porcentaje de defectuosos el cacao beneficiado no debe exceder del 1% de granos partidos.

5.1.5 El cacao beneficiado debe estar libre de: olores a moho, humo, ácido butírico (podrido), agroquímicos, o cualquier otro que pueda considerarse objetable.

5.1.6 El cacao beneficiado, hasta tanto se elaboren las regulaciones ecuatorianas correspondientes debe sujetarse a las normas establecidas por la FAO/OMS, en cuanto tiene que ver con los límites recomendados de aflatoxinas, plaguicidas y metales pesados.

5.1.7 El cacao beneficiado debe estar libre de impurezas y materias extrañas.



Av. Amazonas y Eloy Alfaro,
Edif. MAGAP, piso 9. Telf.: (593) 2 2567 232
www.agrocalidad.gov.ec
direccion@agrocalidad.gov.ec

CODIGO: AN-176 PAGINA: 3/5 Procedimiento: MP-INN	ANEXOS
	CACAO EN GRANO REQUISITOS

TABLA 1. Requisitos de calidad del cacao en grano beneficiado

REQUISITOS	UNIDAD	ARRIBA					CCN51
		A.S.S.P.S	A.S.S.S	A.S.S	A.S.N.	A.S.E.	
Cien granos pesan	g	135-140	130-135	120-125	110-115	105-110	135-140
Buena fermentación (mín.)	%	75	65	60	44	25	***55
Ligera fermentación* (mín.)	%	10	10	5	10	27	11
Violeta (máx.)	%	10	15	21	25	25	18
Pizarroso (pastoso) (máx.)	%	4	9	12	18	18	5
Moho (máx.)	%	1	1	2	3	4	1
TOTALES (análisis sobre 100 pepas)	%	100	100	100	100	100	100
Defectuosos (análisis sobre 500 gramos) (máx.)	%	0	0	1	3	**4	1
TOTAL FERMENTADO (mín.)	%	85	75	65	54	53	76
A.S.S.P.S	Arriba Superior Summer Plantación selecta						
A.S.S.S	Arriba Superior Summer Selecto						
A.S.S.	Arriba Superior Selecto						
A.S.N.	Arriba Superior Navidad						
A.S.E.	Arriba superior Época						
* Coloración marrón violeta							
** Se permite la presencia de granza solamente para el tipo A.S.E.							
*** La coloración varía de marrón a violeta							

5.2 Requisitos complementarios.

5.2.1 La bodega de almacenamiento debe presentarse limpia, desinfestada, tanto interna como externamente y protegida contra el ataque de roedores.

5.2.2 Cuando se aplique plaguicidas, se deben utilizar los permitidos por la Ley para formulación, importación, comercialización y empleo de plaguicidas y productos afines de uso agrícola (Ley No 739).

5.2.3 No se debe almacenar junto al cacao beneficiado otros productos que puedan transmitirle olores o sabores extraños.

5.2.4 Los envases conteniendo el cacao beneficiado deben estar almacenados sobre paletas (estibas).

6. INSPECCIÓN

6.1 Muestreo

6.1.1 El muestreo se efectuará de acuerdo a lo establecido en la [NTE INEN 177](#).



Av. Amazonas y Eloy Alfaro,
Edif. MAGAP, piso 9. Telf.: (593) 2 2567 232
www.agrocalidad.gov.ec
direccion@agrocalidad.gov.ec

CODIGO: AN-176 PAGINA: 4/5 Procedimiento: MP-INN	ANEXOS CACAO EN GRANO REQUISITOS
--	---

6.1.2 Aceptación o rechazo. Si la muestra ensayada no cumple con los requisitos establecidos en esta norma, se considera no clasificada. En caso de discrepancia se repetirán los ensayos sobre una muestra reservada para tales efectos. Cualquier resultado no satisfactorio en este segundo caso será motivo para reclasificar el lote.

7. ENVASADO

7.1 El cacao beneficiado debe comercializarse en envases que aseguren la protección del producto contra la acción de agentes externos que puedan alterar sus características químicas o físicas y resistir las condiciones de manejo, transporte y almacenamiento.

8. ETIQUETADO

8.1 El etiquetado de los envases destinados a contener cacao beneficiado, debe contener al menos la siguiente información:

8.1.1 Nombre del producto y tipo.

8.1.2 Identificación del lote.

8.1.3 Razón social de la empresa y logotipo.

8.1.4 Contenido neto y contenido bruto en unidades del Sistema Internacional de Unidades, SI.

8.1.5 País de origen.

8.1.6 Puerto de destino.

APÉNDICE Z

Z.1 DOCUMENTOS NORMATIVOS A CONSULTAR

Norma Técnica Ecuatoriana [NTE INEN 173](#):1987 *Cacao en grano. Determinación de la humedad.*

Norma Técnica Ecuatoriana [NTE INEN 177](#):1987 *Cacao en grano. Muestreo.*

Ley No. 739 Publicada en el Registro Oficial No. 442 del 22 de mayo de 1990 expedida por el Honorable Congreso Nacional.

Z.2 BASES DE ESTUDIO

Norma Española UNE 34 002:1994. *Cacaos.* Asociación Española de Normalización y Certificación. AENOR. Madrid, 1994.

Norma Técnica Colombiana NTC 1 252:2003. *Cacao en grano.* Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación ICONTEC. Bogotá, 2003.

Norma Cubana NC 87-08:1984. *Cacao. Términos y definiciones.* Comité Estatal de Normalización. La Habana, 1984.

Norma Cubana NC 87-05:1982. *Cacao beneficiado. Especificaciones de calidad.* Comité Estatal de Normalización. La Habana, 1982.



Av. Amazonas y Eloy Alfaro,
Edif. MAGAP, piso 9. Telf.: (593) 2 2567 232
www.agrocalidad.gov.ec
direccion@agrocalidad.gov.ec

CODIGO: AN-176 PAGINA: 5/5 Procedimiento: MP-INN	ANEXOS
	CACAO EN GRANO REQUISITOS

International Standard ISO 2451:1973. *Cocoa beans - Specification*. International Organization for Standardization. Geneva 1973.

Manual del cultivo del cacao. Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias. Quito, 1993.